



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Zöbinger Heiligenstein ^{1^{GW}} Alte Reben

Riesling

2015



Zum Weingut Bründlmayer gehören im Zentrum des Zöbinger Heiligensteins 69 der 200 Terrassen. Es ist die geologisch älteste und sicher auch die berühmteste Lage im Weingut. Als Trockensediment ist der Heiligenstein ein sehr brüchiges Gestein, was auch bedeutet, dass die Wurzeln des Weins auf der Suche nach dem Wasser leichter in die Tiefe dringen. In Österreich ist dies die einzige Sandsteinlage für große Rieslinge.

Die bis an die Oberfläche tretenden Festgesteine bestehen aus feldspatreichen, rotbraunen Sandsteinen und groben Konglomeraten. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In dem Gesteinspaket lassen sich Reste versteinelter Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden.

Beginnend mit den 1920er Jahren, wurden in einem Teil der Terrassenlagen Trockensteinmauern per Hand angelegt. Uralte Riesling-Pflanzen, die autochthon aus dem Heiligenstein weitervermehrt wurden, bilden das Rückgrat dieses Ausnahmeweines. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 45 Jahre, älteste Stöcke sind zwischen 70 bis 80 Jahre.

Durch das Alter der Reben geht die Fruchtbarkeit zurück, wenige und kleinere Trauben stehen einem stark ausgeprägten Wurzelsystem gegenüber. Dieses tiefe und weitverzweigte Wurzelsystem kann die wenigen Trauben herausragend gut ernähren, so dass die aus diesen Weingärten entstehenden Weine besonders konzentriert und reif sind.

Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 15 bis 20° C. Gegen Ende der Gärung wird der Wein zusammen mit der Feinhefe in einem 2.500 Liter Holzfass zur Reifung gelagert.

Kostnotiz:

Kandierte Ananas und Milkschokolade, etwas Nougat und Haselnuss, strahlend klar und nuanciert, zahlreiche Facetten; überraschend hellfruchtige Tönung, hochelegant, ausgesprochen dicht und expressiv, gleitet mit genau passendem Säurefond über den Gaumen, immens lang, offensichtlich ein Riesling für viele Jahrzehnte! (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC Reserve
Lage: Zöbinger Heiligenstein
Bodenbeschaffenheit: Sandstein
Seehöhe: 230 – 345 m
Ausrichtung: SSW

Lese: 13. Oktober 2015
Maischestandzeit: bis zu 2 Stunden
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: Ende Juli 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 7 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl – 600cl