



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Zöbinger Heiligenstein 1^{GW}

Riesling

2020

Zum Weingut Bründlmayer gehören im Zentrum des Zöbinger Heiligensteins 69 der 200 Terrassen. Es ist die historisch frühest belegte und wohl auch die berühmteste Lage im Kamptal. 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, seltener sind Schluffsteine anzutreffen. 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. Nur stellenweise und in den wenigen leichten Talkerben ist etwas Löss erhalten.

Die perfekte Hangneigung, seine Lage am Ausgang des Kamptals, die Ausrichtung und der einzigartige Boden in einem klimatischen Grenzgebiet machen ihn zur Schlüssellage des Kamptals. Tagsüber steigt die warme Luft über die Lagen, Einflüsse des pannonischen Klimas werden oft wirksam. In der Nacht strömt kühle Luft aus dem Waldviertel über den Hang und fördert die Aromatik der Trauben.

Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 15 bis 20° C. Anschließend bleibt der Wein bis zur Füllung im Sommer auf der Feinhefe im Stahltank. *2020 wurde die Menge Wein aus Trauben von Stöcken in LYRA-Erziehung zum „klassischen“ Heiligenstein hinzugefügt.*

Kostnotiz:

Blitzsauberer Duft, feinstrahliges Bouquet von frischen Weingartenpfirsichen, weißen Blüten und Zitrus-Schalen mit kühler Würze kombiniert; am Gaumen ebenfalls glockenklar, frisch und feingliedrig, Zitrusfrüchte und weiße Ribisel mit einem Hauch von jugendlicher Hefewürze; sehr dicht und voll Finesse mit der typisch salzigen Note im langen Finale.



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Zöbinger Heiligenstein
Bodenbeschaffenheit: Sandstein
Seehöhe: 230 – 345 m
Ausrichtung: SSW
Leser: 7. – 10. Oktober 2020
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Juli 2021

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 7,8 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche
Erhältlich in folgenden Formaten: 37,5cl – 75cl