



## J **FACTS**

Rebsorte: Riesling  
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein  
Alk: 10,5 %Vol.  
Sre: 8,3 ‰  
RZ: 52 g/l  
Reifepotential: 2031

## Spätlese Riesling 2021 Permstein

In unseren Weingärten am Zöbinger Heiligenstein, welcher uns in manchen speziellen Jahren auch ausgezeichnete Süßweine schenkt, wurzeln unsere Rieslingreben auf Permgestein. Die Trauben für diese Spätlese wurden am 28. Oktober per Hand gelesen.

Rund um den Weinort Zöbing gibt es eine österreichweit einzigartige geologische Zusammensetzung, die sich seit Jahrhunderten ganz speziell für Riesling eignet. In den Ablagerungen der über 250 Millionen Jahre alten Sedimente und Gesteinspakete finden sich Reste versteinelter Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre (mit Quarz durchzogene Ergussgesteine aus Magma). Das Zusammenspiel von Klima und Boden und der Kampfluss, welcher am Fuße des Heiligensteins vorbeifließt, bringen eine Einzigartigkeit mit sich, wie man sie sonst fast nirgends findet. Da es im Kamptal nur bei trockenen Weinen erlaubt ist, die Herkunft mittels einer Lagenbezeichnung anzugeben, haben wir uns bei der Namensfindung dazu entschieden, den Ursprung dieser Spätlese durch die Geologie, dem Zöbinger Perm, zu beschreiben.

### Werden des Weines

Am 28. Oktober 2021 wurden goldgelbe, bilderbuchartige Trauben botrytisfrei händisch geerntet. Die Gärung erfolgte spontan im Stahltank, mit anschließender sechsmonatiger Reifezeit auf der Vollhefe. Weitere zwölf Monate Lagerung sorgten für natürliche Sedimentation. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können.

### Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegelt.

### Speisenempfehlung

Eleganz, Klarheit, Präzision, Mineralität - für all das steht Permstein. Durch die gut eingebundene, animierende Säure und die vertikalen Struktur eignet sich die Spätlese als idealer Speisenbegleiter zu fruchtbetonten Desserts und zur würzig-asiatischen Küche, wie zum Beispiel Currys. Auch als Aperitif spiegelt diese Spätlese die süße Seite des Heiligensteins perfekt wieder.