



RIESLING HEILIGENSTEIN 2010 KAMPTAL_{DAC}

Charakter: fruchtiger Riesling im mittleren Kamptalbereich

Rebsorte: Riesling, Rheinriesling, Weißer Riesling

Die Sorte findet man in Österreich vor allem in der Wachau, Krems- und Kamptal. Hier findet sie optimale Bedingungen. Sie liebt leichte, steinige Verwitterungsböden, sonnige Berghänge bzw. Terrassen in absolut guten Lagen. Eine bessere Bukettbildung fördern Herbstnebel, welche sich vorwiegend in Flußtäler bilden.

Organoleptik: Sehr duftige, offene Nase, reife Marillen, ein Hauch Exotik, lebendig und pikant, feine Rieslingwürze.

Weinwerte: Alkohol: 12,9 %vol, Säure: 7 g/l, Restzucker: 1 g/l

Lage/Boden: **Zöbinger Heiligenstein**, unumstritten eine der besten Rieslinglagen der Welt. Die südliche Ausrichtung der Riede Heiligenstein, im Herzen des Berges, und der verwitterter Wüstensandstein aus der Permzeit, garantieren beste Voraussetzungen für Rieslinge mit ausgeprägtem Steinobstcharakter.

Weingarten/Lese: halbhohe Rebkultur für Ausnutzung der Bodenwärme, zwei Streckererziehung für lockere Laubwand, Ausblättern, Fruchtausdünnung und mehrmalig selektive Traubenernte garantieren vollreifes und gesundes Lesegut
Lesezeitpunkt: 29. u. 30. Oktober, Erntegrad.: 18,4° KMW (92° Öe)

Ausbau/Vinifikation: Traubenanlieferung in loser Schüttung, Anquetschen zum Saftaustritt, längere Verweilzeit auf der Maische zur besseren Bukettausbeute, danach Abpressen des Saftes und Entschleimen. Kühle Vergärung sichert die von Natur geprägte Aromatik. Langer Hefekontakt zur Harmonisierung und Dufteinbindung.

WEINGUT BRANDL

A-3561 Zöbing · Lauserkellergasse 1 · Tel: 02734 2635-0 · www.weingut-brandl.at