

Naam van de wijn: Zöbbling Heiligenstein 1ÖTW

Producent: Fred Loimer

Herkomstbenaming: Heiligenstein *einzellage*, Kamptal DAC Reserve

Druivenras(sen): riesling

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Fred Loimer is een zeer (bio)dynamische en getalenteerde solist in het grote symfonie orkest van de Oostenrijkse wijnbouw. Hij beheert in totaal 40 hectaren aan wijngaarden, waaronder enkele van de allerbeste percelen rond Langelois. Maar liefst 11 single vineyards zorgen voor een grote verscheidenheid aan wijntypes en smaak: Käferberg, Spiegel, Seeberg, Steinmassl, Loiserberg, Dechant, Heiligenstein, Ladner, Kogelberg, Kittmansberg, Eichelberg. De riesling wijnen van Fred Loimer zijn subliem, geweldige vertolkers van hun uitmuntende terroir en zeer gunstige microklimaat van de Kamptal. De *einzellage* Heiligenstein is de bekendste en meest traditionele riesling wijngaard van de Kamptal in Niederösterreich. Het werd daarom gekwalificeerd als 1^e cru. De Heiligenstein wijngaard ligt op terrassen naar het zuiden/zuidwesten. De bodem is zeer bijzonder en complex. De ondergrond bestaat uit oersteen met lagen veldspaat, roodbruine zandsteen, ruwe magma conglomeraten en sporadisch wat mineraalrijke siltsteen. De bovenlaag bestaat uit 250 tot 280 miljoen jaar oude sedimentenlagen, uit de tijd waarin het gebied afwisselend door zeeën of meren werd bedekt of juist woestijnachtig was met enkele rivierbedden. Tussen alle stenen zijn ook sporen van versteende planten, puin van vulkanische kwartsporfier en in de oude rivierdalen wat löss te vinden. De helling van de wijngaard is relatief steil. De druiven gedijen er bijzonder goed dankzij de vele zonuren en de verkoelende winden die gezamenlijk zorgen voor een langzame en gezonde rijping



Vinificatie (wijnbereiding): de volrijpe en gezonde druiven worden met de hand geoogst en in kleine kratten naar de wijnkelder vervoerd. De hele trossen met steel worden ingeweekt. Na 18 uren wordt alles geperst en na een korte natuurlijke bezinking gisten de sappen in RVS tanks. Begin maart word de jonge wijn overgeheveld naar grote houten vaten waar het nog tot september rust alvorens te worden gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: geelgroen van kleur, met ongekende fijne aroma's dankzij de perfecte rijpingsgraad van de druiven. Op de tong, uitstekend evenwicht tussen strakke frisheid, rijpe fruittonen en een kleine restsuiker, geweldige concentratie, strakke structuur en bijzonder complexe mineraliteit... alles in deze bijna aristocratische wijn duidt op een lang oplegpotentieel. Serveren: 12-14°C. Bewaren: zeer goed oplegpotentieel, gun hem de tijd om zich volledig te ontwikkelen.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: zeker in de eerste jaren na de oogst is het aanbevolen deze wijn geruime tijd voor het serveren in een karaf over te schenken.

Culinair advies: aanbevolen bij vis en zeevruchten, bijvoorbeeld met zeewier, lamsoren of zeekraal geserveerd.

Smaaktype: Fris, vol, elegant, complex aromatisch, mineraal, met houtopvoeding.