



00445118 | 2018

RIESLING WILD FERMENT

 Kloster Eberbach

 Deutschland
Rheingau

 Riesling



ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Beste bewahren - und Neues wagen. Die Chef-Önologin von Kloster Eberbach, Kathrin Puff, wagte im Jahr 2018 etwas Neues: ein ursprünglicher und kompromissloser Steinberger sollte entstehen. Und nun ist er da: Der Steinberger Wild Ferment, limitiert auf wenige Magnumflaschen.

Mit Natur pur begann der Werdegang des Steinberger Wild Ferment. Eine einzigartige Komponente des Weines ist der natürliche Gäransatz, der direkt aus dem Weinberg stammt. Steinberger Trauben gären nach dem Einmischen in einem Glasballon – mitten im Weinberg. Steinberger Trauben mit Steinberger Hefen – wild fermentiert.

Die ältesten Rebstöcke, die perfekten Trauben - nur die besten wurden ausgewählt. Der Wein wird ganz nach dem burgundischen Vorbild der Zisterzienser gemacht: Beginnend mit der Maischegärung auf den Traubenschalen. Darauf folgt die Gewinnung des Mostes, welcher dann in die in der alten Steinbergsschmiede stehenden Barriquefässer gefüllt wird. Das Finale ist die Vereinigung von dem natürlichen gärenden Most aus dem Weinberg als Gäransatz mit dem Most im Fass.

Die alte Schmiede steht nicht nur für die lange Tradition des Steinbergs. Sie wurde auch als Ort für die Gärung gewählt, da hier der Wein, geschützt vor anderen Hefen aus dem Keller, gären kann. Allein die eigene Hefekultur aus dem Steinberg lässt die Metamorphose geschehen: Der ursprüngliche und kompromisslose Steinberger entsteht.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 1 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 4004850075153

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach
65346 Eltville am Rhein
DE



PRODUZENTEN-INFO

Ein einzigartiges kulturelles Erbe, beste Lagen und höchste Qualitätsansprüche: Diese Zutaten machen die Weine von Kloster Eberbach zu einem besonderen Erlebnis.

Zisterziensermönche legten im Mittelalter das Fundament eines Klosterweinguts, das sich zu einer veritablen Institution für Wein und Kultur von nationalem und internationalem Rang entwickeln sollte. Die Mönche erforschten die Böden, identifizierten beste Lagen und erwarben ausgesuchte Weinberge. Ihre Nachfolger bewahrten dieses Erbe und erweiterten das Rebland über die Jahrhunderte vom Rheingau bis in die Hessische Bergstraße. Großer Respekt vor der Natur ist ein wichtiges Fundament im täglichen Arbeitsleben. Deshalb ist der Erhalt der sensiblen Kulturlandschaft von besonders großer Bedeutung. Die Gesunderhaltung der Reben, biologische Schädlingsbekämpfung und der Verzicht auf Insektizide gehören zum Grundverständnis im Umgang mit den Ressourcen. Dabei wird besonders auf eine hohe Bodenvielfalt gelegt – auch in der Bewirtschaftung der berühmten Steillagen.