



Hessische Staatsweingüter GmbH
Kloster Eberbach
Kloster Eberbach
D-65346 Eltville am Rhein

Tel: +49 (0) 6723 6046 -0
Fax: +49 (0) 6723 6046 - 420

weingut@kloster-eberbach.de
www.kloster-eberbach.de



STEINBERGER RIESLING „AUS DEM CABINETKELLER“

Die Tradition der „Cabinetkeller“ – Weine aus dem Steinberg

Mit dem Jahrgang 2007 knüpften wir mit der Steinberger „Gutsabfüllung aus dem Cabinetkeller“ an die jahrhundertealte Tradition der „Cabinetkeller“- Weine an, die von den Eberbacher Zisterziensermönchen im 18. Jahrhundert begonnen wurde.

Durch sorgfältigste Handselektion der besten Trauben aus dem Steinberg, werden nur in den besten Jahrgängen wertvollste „trockene“ und edelsüße Weine im Cabinetkeller sorgsam ausgebaut. Dabei wird den Weinen besonders viel Zeit gegeben. Der „trockene“ Steinberger aus dem Cabinetkeller ruht traditionell mindestens 1 ½ Jahre im großen Holzfass bevor er auf Flaschen gezogen wird, um die vollendete Ausreifung des Weines zu erhalten und das Lagerpotenzial zu unterstreichen.

Mit dem 2009er Steinberger „aus dem Cabinetkeller“ wird am 16. November 2013 der 2. Wein dieser Qualität aus dem neuen Jahrtausend in Verkauf kommen.

Geschichte des Steinbergs

Der Steinberg ist der älteste, größte und wertvollste Weinbergsbesitz von Kloster Eberbach. Bis 1239 konnte durch gezielte Zukäufe die Gesamtlage erworben werden. Zum Schutz vor Traubendieben und Wild errichteten die Mönche im 18. Jahrhundert um ihren Lieblingsweinberg eine bis zu fünf Meter hohe und fast drei Kilometer lange Mauer, die seither den Weinberg wie eine Klostermauer umgibt.

Die Lage

Der Hang des Steinbergs ist nach Süden bis Südwesten ausgerichtet. Er weist einen mittel- bis tiefgründigen, skelettreichen Boden mit guter Wasserführung auf. Dieser setzt sich im unteren Teil aus sandigem bis tonigem Lehm und im oberen aus steinig - grusigen Schieferböden zusammen. Die Mauer um den Steinberg schützt die Lage vor dem Einsickern von Kaltluft von den Höhenzügen des Taunus.

Wine Steinb'ch.

Erwähnung des Steinbergs im "Oculus memorie" von 1211



2015^{ER}

STEINBERGER

RIESLING „AUS DEM CABINETKELLER“

Erntedaten	selektive Handlese: am 20. Oktober 2015 Mostgewicht: 91° Oechsle
Vinifikation	Vergärung und Lagerung in Stückfässern und Halbstückfässern auf der Feinhefe, bis zum sorgsamem Abfüllen Wie bei „trockenen“ Cabinetkeller-Weinen seit Jahrhunderten üblich, ist auch dieser Steinberger soweit vergoren, bis er seine natürliche Harmonie und Balance gefunden hat. Die Abfüllung wird Mitte Juni 2017 erfolgen

Analyse	Alkohol: 12,5 %vol. Restzucker: 5,8 g/l Säure: 6,2 g/l
Charakteristik	Durch die lange Reifezeit des 2015er Steinberger „aus dem Cabinetkeller“ im Holzfass bringt dieser Wein eine ausdrucksstarke Konzentration mit sich. Ein zugleich kraftvoller, wie auch mineralisch eleganter Wein mit Citrusaromen. Der Nachhall zeigt sich mit einer warmen, sowie einer aparten erfrischenden Note.

Ein großer Wein mit Zukunft!

Empfohlene Serviertemperatur	12°C bis 14°C
-------------------------------------	---------------

Empfohlene Dekantierzeit	Die Aromen unserer „Cabinetkeller“-Weine können sich in den ersten Jahren, nachdem sie auf die Flasche gezogen wurden, durch eine kurze Dekantierzeit weiter entfalten. Vom Rebschnitt bis zur Ernte, von der Gärung bis zur Flaschenreife haben wir uns viel Zeit genommen. Nehmen auch Sie sich Zeit für den Genuss des Steinbergers aus dem Cabinetkeller. Wann auch immer. Der Steinberger wartet auf Ihren genussreichen Moment!
---------------------------------	--

