



KLOSTER EBERBACH

Hessische Staatsweingüter

## 2009<sup>ER</sup> STEINBERGER RIESLING "AUS DEM CABINETKELLER"

### CHARAKTERISTIK

Durch die lange Reifezeit des 2009<sup>er</sup> Steinberger "aus dem Cabinetkeller" im Holzfass bringt dieser Wein eine enorme Konzentration mit sich. Ein komplexes "**Kraftpaket**" mit kräuterwürzigen Steinobst- und Zitrusaromen und enormen Tiefgang. An den extraktreichen, ausdrucksstarken, kraftvollen und dennoch perfekt balancierten Körper schließt sich ein warmer und langer Nachhall an.

### EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

12° C – 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". Der Steinberger wartet auf Ihren genussreichen Moment!

### ERNTEDATEN

selektive Handlese: 15. und 18. Oktober 2009

Mostgewicht: 97° Oechsle

### VINIFIKATION

Vergärung in Stückfässern, anschließende Lagerung in 2.400 Liter fassenden Doppelstückfässern bis zum sorgsamem Ziehen auf Weinflaschen der Größen 750ml bis 6000ml am 16. Januar 2013. Wie bei trockenem "Cabinetkeller"-Weinen seit Jahrhunderten üblich, ist auch dieser Steinberger soweit vergoren, bis er seine natürliche Harmonie und Balance gefunden hat.



EIN GROSSER WEIN MIT ZUKUNFT

## 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 2009<sup>er</sup> Steinberger "aus dem Cabinetkeller" kam am 16. November 2013 der 2. Wein dieser Qualität aus dem neuen Jahrtausend in den Verkauf.

### 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.

*Soma Steinb'ch*

Erwähnung des Steinbergs im "Oculus memorie" von 1211



### 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.



Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach, D-65346 Eltville am Rhein  
Telefon: +49 (0) 6723 6046-0, Fax: +49 (0) 6723 6046-420, E-Mail: weingut@kloster-eberbach.de  
[www.kloster-eberbach.de](http://www.kloster-eberbach.de)

