



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 knüpfen wir mit dem Steinberger an die jahrhundertealte Tradition der „Cabinetkeller“- Weine an, die von den Eberbacher Zisterziensermönchen 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.

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 Steinberch.

Erwähnung des Steinbergs im "Oculus memorie" von 1211



2007^{ER} STEINBERGER RIESLING „AUS DEM CABINETKELLER“

Charakteristik Wie bei „trockenen“ Cabinetkeller-Weinen seit Jahrhunderten üblich, ist auch dieser Steinberger soweit vergoren, bis er seine natürliche Harmonie und Balance gefunden hat.

Durch die lange Reifezeit des 2007er Steinberger „aus dem Cabinetkeller“ im Doppelstück Holzfass bringt dieser Wein eine gut eingebundene Vanillenote mit. Die Aromatik gestaltet sich überaus komplex mit einem deutlichen Fruchtaroma nach reifen, weißen Früchten. An den extraktreichen, ausdrucksstarken, kraftvollen und dennoch harmonisch-trockenen Körper schließt sich ein warmer und langer Nachhall an.

Analyse

Alkohol:	13,0 %vol.
Restzucker:	11,3 g/l
Säure:	7,3 g/l

Erntedaten

selektive Handlese:	von Ende Oktober bis zum 6. November 2007
Mostgewichte:	von 92° Oechsle bis 102° Oechsle

**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 Steinberger aus dem Cabinetkeller. Wann auch immer. Der Steinberger wartet auf Ihren genussreichen Moment!

