



KLOSTER
EBERBACH

Steinberger Wild Ferment

- DAS BESTE BEWAHREN UND NEUES WAGEN

Welches Geheimnis steckt in den großen Steinberger Weinen der Zisterzienser? Was prägte über Jahrhunderte den legendären Ruf dieses Steinbergs? Durch diese Fragen wurden unsere Önologin Kathrin Puff und unser Leiter der Domäne Steinberg, Carsten Pfaff im Jahr 2018 zu einem besonderen Wein inspiriert. Ein ursprünglicher und kompromissloser Steinberger sollte entstehen: Der Steinberger Wild Ferment!

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 Einmaischen 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 Steinberg schmiede 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.



Kloster Eberbach

Christoph Lacroix

1762

Et floreat Steinberg

Es blühe der Steinberg



Wissenswertes

- IM ÜBERBLICK

12. Jhd.

Bewirtschaftung durch Kloster Eberbach

1239

Kloster Eberbach kauft der Gemeinde Hattenheim alle Rechte an den Wegen des Steinbergs ab

1757 - 1767

Errichtung der Steinbergmauer – Schutz gegen Traubendiebe

Heute

Der Steinberg ist mit 30 Hektar die größte Monopollage von Kloster Eberbach

Dieser zeichnet sich durch seine 99%-ige Rieslingbestockung und Reben im Alter von durchschnittlich 30 Jahren aus



Ursprung

Der Steinberger Gäransatz im Steinberg

Versteigerung & Subskription

Der Steinberger Wild Ferment ist streng limitiert. Vom Jahrgang 2019 sind 220 Magnumflaschen und 5 Doppelmagnums und erhältlich.

Die 5 Doppelmagnums können exklusiv auf der Kloster Eberbacher Weinversteigerung am 2. März 2024 ersteigert werden.

220 Magnumflaschen stehen für die europäischen und internationalen Märkte zur Verfügung. Der 2019er Wild Ferment kann ab sofort subskribiert werden und ist ab dem 1. September 2024 erhältlich.

Der Weg

Handwerk – Leidenschaft – Geduld

Geologie & Böden

BUNTER SCHIEFER
aus dem Unterdevon
(410 Mio. Jahre v.h.)

KIESE & SANDE
ehemaliger
Brandungsbereich des
Oligozänmeeres (34-
23 Mio. Jahre v.h.)

STONE
ehemaliger tieferer
Bereich des
Oligozänmeeres

SCHOTTER
Pliozän (5,3-2,6 Mio
Jahre v.h.)

KIESE & SCHOTTER
Rheinablagerungen
während der 1. Kaltzeit
im Quartär (ca.
700.000 Jahre v. h.)

LÖSSEINWEHUNGEN
feiner Staub aus den
Kaltzeiten des Quartärs