



## DANUBIS GRAND SELECT 2013



**Jahrgang:** Das Jahr 2013 begann mit einem relativ späten Austrieb in der zweiten Aprilhälfte, darauf folgte viel Niederschlag und im späteren Frühling fröhsommerliche Temperaturen, die wiederum zu einer normalen Blüte führten. Ende Juni gab es nochmals sehr ausgiebige Niederschläge, die uns ohne Probleme durch einen extrem heißen Juli führten. Die Augusttemperaturen waren dann eher moderat, die Nächte brachten bereits Tau und der Sommer war mit Mitte August vorbei. Danach folgte ein kühlerer September, der den Erntebeginn auf Ende September verschob, abgeschlossen wurde gegen Ende Oktober. Die Trauben wurden in vielen Weingärten sehr selektiv geerntet, oftmals in mehreren Durchgängen, waren allgemein reifer als erwartet und

ergaben Weine mit viel Rasse und intensiver Frucht.

**Boden:** Die Trauben des Danubis Grand Select 2013 stammen von den ältesten Rotweingärten des Weingutes. Bereits anfangs der 1980er Jahre pflanzten mein Vater und ich Cabernet Sauvignon in der Ried Gabrissen, eine weitere Anlage in der Ried Jungenberg, ebenfalls einen wunderschönen Zweigelt Weingarten in der Ried Gabrissen und mitte der 1980er Jahre folgte Merlot in der Ried Breiten. Alle diese Rieden befinden sich natürlich am Wiener Bisamberg und nur die besten Trauben dieser Weingärten finden auch wirklich Verwendung. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Der stetige Wind und der relativ geringe Niederschlag, dazu noch die tollen Drainageeigenschaften der sandigen Böden, machen den Wiener Bisamberg zu einem hervorragenden Rotweingebiet.

**Weingarten und Keller:** Die Trauben für den Danubis 2013 stammen aus Weingärten, in denen die Erträge sehr stark reduziert werden, um eine möglichst hohe Reife und Konzentration zu erlangen. Besonders geachtet wird auf die Traubenselektion. Nach dem die Trauben in das Weingut gekommen sind, werden diese vom Stilgerüst getrennt und in einem Stahltank mittels Remontage (Überflutungssystem) vergoren. Weder Reinzuchthefer, noch die in der Branche recht beliebt gewordene Mikrooxidation findet in unserem Betrieb Anwendung. Nach der Vergärung bleibt die Maische weitere 3 Wochen stehen um mehr Aroma- wie Gerbstoffe aus den Beerenschalen mazerieren zu können, danach wird schonend abgepresst. Anschließend wird der Wein direkt ins Barrique, etwa 50% davon sind neu, abgefüllt und in einer klimatisierten Halle die malolaktische Gärung durchgeführt. Dann werden die Fässer in einen Keller gebracht und nach etwa 30 Monaten ist der Ausbau im Barrique beendet und der Wein wird in einem großen Faß zusammengestellt. Ein Monat später erfolgt die Abfüllung ohne jeglicher Schönung oder Filtration. Der Danubis ist ein Cuvee aus etwa 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 10% Zweigelt.

**Weinbeschreibung:** In der Nase feines Nougat unterlegt mit dunkler Beerenfrucht, ein Hauch von Minze, frischen Kräutern, kandierte Orangenesten, angenehmer Edelholztouch. Saftig, gute Komplexität, reife Herzkirschen, gut integrierte Tannine, bleibt gut haften mit sehr gutem Reifepotenzial.

**Technische Daten:** 14,0 % Vol., 5,2 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

**Weingut Wiener** A-1210 Wien (Vienna) Stammersdorfer Strasse 31

Tel +43 1 290 10 12 Fax +43 1 290 10 123 [weingut@wiener.at](mailto:weingut@wiener.at)

[www.wiener.at](http://www.wiener.at)  
[www.wienwein.net](http://www.wienwein.net)  
[www.premiestates.at](http://www.premiestates.at)