

Ried Kaasgraben – Grüner Veltliner 2018



Jahrgang: Nach einem langen und vor allem im Finale sehr kalten Winter folgte binnen kurzer Zeit ein extremer Temperaturanstieg mit sehr schnellem Austrieb der Reben und ungewöhnlich hohen Frühlingstemperaturen bis über 30 Grad. Darauf folgte eine der frühesten Reblüten aller Zeiten, die in manchen Weingärten bereits Ende Mai abgeschlossen war. Ausgiebige Niederschläge im Juni brachten die Weingärten gut versorgt in einen heißen und zunehmend trockenen Sommer. Bereits gegen Ende Juli wurden die ersten Beeren weich und die Verfärbung bei den Rotweinsorten begann, ein untrügliches Zeichen, dass wir mit einer besonders frühen Ernte zu rechnen hatten. Diese startete dann tatsächlich ungewöhnlich früh, ab dem 20. August wurden die ersten Trauben für die Basisweine geerntet, aber auch Chardonnay's und Pinot Noirs für die Prestigelinien Select und Grand Select waren bald an der Reihe. Die Entscheidungen über den Erntezeitpunkt waren in diesem Jahrgang mit Sicherheit besonders wichtig und von Weingarten zu Weingarten besonders individuell und unsere hervorragende Ausstattung mit Kühltechnik im gesamten Weingutsbereich war bei der Ernte 2018 geradezu essentiell. Der Jahrgang 2018 zeigt sich mit sehr feinen, ausgewogenen und saftig-trinkfreudigen Weißweinen und besonders gut strukturierten tief-dunklen, würzig-fruchtigen Rotweinen, in allen Fällen mit sehr hohem Lagerpotential. Außergewöhnliche Reife und makelloser Gesundheitszustand der Trauben sprechen für einen überdurchschnittlichen Jahrgang.

Boden: Die Ried Kaasgraben befindet sich in Sievering, etwa drei Kilometer westlich des Nußberges und damit auch deutlich weiter von der Donau entfernt. Die Riede liegt auch bereits etwas höher und näher zum Wiener Wald, dies bewirkt wesentlich stärkere Tag – Nacht Temperaturunterschiede. Die Böden sind sehr kalkreiche Sandsteinverwitterungsböden mit wenig Tonanteil. Der Weingarten ist etwa 50 Jahre alt und ist nach Südsüdost geneigt.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen aus biodynamischen Landwirtschaft und wurden sehr spät, gegen Ende Oktober geerntet. Goldgelbe, physiologisch perfekt reife Früchte, ohne jeglicher Anzeichen von Botrytis, oder anderer Beeinträchtigungen, wurden per Handlese geerntet und anschließend nach vierstündiger Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde leicht gekühlt im Stahltank ohne Zusatz von Reinzuchtheferen vergoren, um möglichst unverfälscht alle traubeneigenen Aromen zur Entfaltung zu verhelfen. Nach 6-monatiger Lagerung des Weines auf der Feinhefe wurde er im Mai 2019 abgefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase nach gelber Tropenfrucht, frische Wiesenkräuter, ein Hauch von Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Saftig, mit eleganter Struktur, feine Fruchtsüße, zwar nach Marillen, gute Säurestruktur. Ein finessenreicher Speisenbegleiter, der besonders gut mit der klassischen Wiener Küche wie Kümmelbraten, gekochtes Rindfleisch und gebratenem Kalbsbries harmoniert.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 6,2 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker