

Ried Preussen 1 ÖTW – 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 Trauben des Grünen Veltliner Preussen stammen aus der gleichnamigen Riede, die sich im Zentrum des Nußberges befindet. Der Weingarten ist über 40 Jahre alt, wurde lange Zeit vom Mayer am Pfarrplatz bewirtschaftet bis er 2005 von mir übernommen wurde. 2008 stellte ich den Weingarten auf biodynamische Landwirtschaft um und seit 2011 ist er fertig zertifiziert. Der Boden besteht hier überwiegend aus extrem kalkreichen Verwitterungen von Kalk- und Sandstein, im oberen Bereich des Weingartens erreicht der Fels sogar die Oberfläche.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese in den letzten Oktobertagen und einem peniblen Aussortieren von Botrytis, wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit bei sehr kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepresst. Die Vergärung mittels Spontanhefe erfolgte aufgrund der geringen Menge zu 100% im Stahltank. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wird er im April in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase zart nach Mandarinenzesten, von gelben Fruchtnuancen unterlegt, ein Hauch von Mango, tabakiger Würze im Hintergrund. Stoffig, engmaschig, feine gelbe Fruchtsüße, finessenreiche Säurestruktur, kernig, feine salzige Nuancen, bleibt lange haften. Sehr gutes Reifepotential.

Technische Daten: 14,50 % Vol., 5,8 g/l Säure, 1,6 g/l Zucker