

Wiener Gemischter Satz DAC 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 Rebblüten 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 vom Wiener Gemischten Satz DAC 2018 stammen sowohl vom Bisamberg, als auch vom Nußberg. Der Bisamberg besteht aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg ebenfalls aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungen mit deutlich höherem Tonanteil.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen alle aus Weingärten, die bereits fertig biozertifiziert sind. Der Gemischte Satz DAC 2017 wird aus 11 verschiedenen Traubensorten gekeltert. Die Hauptrebsorten sind: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Riesling, Neuburger. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert. Nach einer etwa 3 – stündigen Maischestandzeit wird der Most vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien zusammengestellt und abgefüllt. Seit 2013 wird der Wiener Gemischte Satz mit dem Prädikat „DAC“ geadelt, der streng kontrollierten Herkunftsbezeichnung für den Wiener Wein.

Weinbeschreibung: Helles Grüngelb In der Nase feine gelbe Frucht, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Grapefruit. Am Gaumen mittlere Komplexität, saftige Steinobstnuancen, finessenreiche Säurestruktur, lebendig und elegant. Eine feine zitronige Note gepaart mit einer guten Länge. Bereits als Jungwein vermag der Wiener Gemischte Satz DAC mit seiner würzigen und frischen Art zu gefallen und ist ein vielseitiger Begleiter zur klassischen österreichischen Küche.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 5,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker