

Wiener RIESLING 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 vom Wiener Riesling 2018 stammen zu 30% vom Bisamberg und zu 70% vom Nußberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein. Der Bisamberg steht hier eher für eine offene, marillenartige Frucht, der Nußberg bringt mehr Mineralität und eher pfirsichartige Aromen.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen ausschließlich von Weingärten, die seit dem Jahr 2008 nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese wurden die einzelnen Partien des Riesling nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit vorsichtig abgepreßt. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank mittels Spontanhefe vergoren und ausgebaut, um den duftigen Charakter so gut wie möglich zu betonen und die Terriornoten zu unterstreichen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien im Juli 2018 zusammengestellt und abgefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Weingartenpfirsich, etwas Maracuja, zart nach Mandarinen. Saftig, elegant, angenehme Fruchtsüße, feine Säurestruktur, animierend. Er ist ein idealer Begleiter zur würzigen asiatischen Speisen und auch zu hellem gebackenem Fleisch.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 6,4 g/l Säure, 3,8 g/l Zucker