

WIENER TRILOGIE 2016



Jahrgang: Einem durchschnittlichen Winter folgte ein etwas späterer Austrieb und gegen Ende April leider auch ein massiver Spätfrost. Besonders die Lagen am Bisamberg und hier vor allem jene Sorten, die bereits stärker ausgetrieben waren wie Chardonnay oder der Zweigelt, hat es stark getroffen. Die betroffenen Weingärten haben sich im Laufe des Jahres gut erholt, aber die Erträge blieben hier leider sehr bescheiden.

Die Blüte gegen Mitte Juni verlief bei herrlichem Wetter ohne Störungen und dann folgte ein durchwachsender Sommer mit moderaten Temperaturen und viel Regen. Vor allem die Junganlagen haben den oftmaligen Regen genossen und wuchsen wie nie zuvor. Allerdings war die dauernde Feuchtigkeit im Weingarten auch sehr förderlich für die diversen Krankheiten, wie Oidium und Peronospora. Nur dem unermüdlichen Einsatz meiner Mannschaft bei der Laubarbeit ist zu verdanken, dass wir nicht gröbere Schäden erleiden mussten. Der September war besonders schön, trocken und warm. Die Lese startete somit früh und brachte vollreife Trauben. Ab den ersten Oktobertagen kam dann sehr plötzlich der Herbst mit kalten Temperaturen, ein idealer Zeitpunkt für die Lese der Lagenweine. 2016 ist ein Jahrgang mit guter Konzentration und verspielter Frucht, sehr aromaintensiv. Spannend für Weiß wie auch Rotweine.

Boden: Die Trauben der Wiener Trilogie 2016 stammen ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges. Die Böden bestehen hier aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Die vielen Sonnenstunden, 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 Wiener Trilogie 2016 ist eine Cuvée aus 65% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot und wird daher zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet. Die ersten Zweigelt kommen Mitte bis Ende September und die letzten Cabernets gegen Ende Oktober. Nach getrennter Maischegärung und anschließender malolaktischer Gärung im großen Holzfaß, oder auch in Stahltanks werden die einzelnen Weine in Barriques gezogen. Je nach Struktur des Weines kommt mehr oder weniger neues Holz zum Einsatz, am Ende werden es im Durchschnitt etwa 20% Neuholz sein. In einem eigenen Keller aus dem 16. Jahrhundert liegen die Barriques etwa 20 Monate, werden immer wieder umgezogen und nach und nach zum finalen Cuvée zusammengestellt. Im September 2018 wurde die Wiener Trilogie 2016 in Flaschen gefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein präsentiert sich in der Nase intensiv nach roten Beerenfrüchten, untermalt von zarter Zweigeltwürze, etwas Moos und nasses Laub. Mit zarter Edelholzwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht, etwas Lakritze und Cassis. Saftig, präsent, gut integrierte Tannine, zarte Brombeernoten im Abgang. Die Wiener Trilogie ist kein dicker, fetter Neue Welt Wein, sondern ein trinkfreudiger und fitnessreicher Essensbegleiter.

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