



Nussberg Grüner Veltliner 2019



Jahrgang: Nach der frühesten Lese aller Zeiten letztes Jahr, fand die Lese im Jahr 2019 wieder zum gewohnten Zeitpunkt statt. Das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite und die Lese konnte in aller Ruhe von Statten gehen. Das Jahr 2019 war ein sehr warmes Jahr mit einigen Trockenperioden und sorgte für eine gute Traubenreife. Die kühlen Nächte im Herbst brachten dann noch die nötige Fruchtigkeit und Säure.

In den ersten Monaten des Jahres war es überdurchschnittlich mild und trocken. Die Reblüte setzte ungefähr 10 Tage später als gewöhnlich ein. Darauf folgte der heißeste und trockenste Juni aller Zeiten. Hitzewellen und schwere Gewitter prägten die Sommermonate 2019, doch von Hagelschäden blieben wir zum Glück verschont. Durch die guten Voraussetzungen und Wetterbedingungen waren wir Mitte Oktober mit der Lese fertig. Wir konnten hervorragende Qualitäten in einer etwas geringeren Menge als im letzten Jahr verzeichnen. Die Weine die wir uns erwarten konnten sind fein, sortentypisch und mit eingebundener Säurestruktur, sowie einer guten Trinkbarkeit.

Boden: Die Trauben des Grünen Veltliner Nussberg stammen von zwei Weingärten am Nußberg, der Ried Muckenthal und der Ried Serfellner. Die Böden sind relativ homogen, allesamt aus kalkreichem Muschelkalk mit Kalkstein im Untergrund. Einzig der Lehmenteil ist etwas unterschiedlich, die Riede Muckenthal verfügt über den lehmreichsten und damit schwersten Boden des Nußberges.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen bereits aus Weingärten, die zertifiziert nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine neu installierte, vollautomatische Traubensortieranlage wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 3 Stunden Maischestandzeit bei kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse 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 Terroir Noten zu unterstreichen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien Anfang 2020 zusammengestellt und abgefüllt.

Weinbeschreibung: Helles Grüngelb. In der Nase rauchig-kräuterwürzig unterlegte frische Apfelfrucht, zarte Nuancen von Honigmelone, attraktives Bukett. Am Gaumen saftig, zart nach Marille, finessenreiche Säurestruktur, mineralisch, Honig, wirkt überraschend leichtfüßig und animierend. Der Wein besticht durch sein gutes Entwicklungspotential. Harmoniert mit Wiener Klassiker sowie Fisch und Meeresfrüchte.

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

