

## NUSSBERG 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 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 des Riesling Nußberg stammen normalerweise von einem Weingarten in der Ried Preussen am Nußberg, aber aufgrund der geringen Erträge und der hohen Reife wurden auch die Trauben der Rieden Obere Schoß und Purgstall herangezogen, die sich ebenfalls alle am Nußberg befinden. Die Böden bestehen aus kalkreichen Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund, der Kalkfelsen tritt zuweilen bis an die Oberfläche.

**Weingarten und Keller:** Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese gegen Ende Oktober wurden die Trauben ein weiteres Mal im Keller durch eine automatische Sortieranlage von eingeschrumpften Beeren und gerbstoffreichen Stielteilen befreit. Danach wurde die Maische nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit bei sehr kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepreßt und im Stahltank mit Spontanhefe vergoren. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wird er im Juni 2019 in Flaschen gefüllt.

**Weinbeschreibung:** Helles Gelbgrün, delikate Frucht, zarte Blütenaromen, etwas Honig, weiße Pfirsichfrucht, mineralische Nuancen. Dicht, weiße Frucht, straff, lebendig und mineralisch, bleibt sehr lange anhaltend und besticht sowohl in der Jugend aber auch mit der Reife. Ein harmonisierender Wein zu asiatischen Speisen, Meeresfrüchte, Fisch mit kräftiger Sauce und cremigen Risotto.

**Technische Daten:** 13,0 % Vol., 6,9 g/l Säure, 4,2 g/l Zucker