

Ried Herrnholz – 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 Ried Herrnholz, benannt nach einem kleinen Wäldchen am Wiener Bisamberg, zeichnet sich im Wesentlichen durch einen höheren Sandanteil im Boden aus, woraus ein schwacher Wuchs mit relativ geringen Erträgen resultiert. Der hohe Kalkgehalt des Bodens bewirkt sehr zarte, vielschichtige Weine. Die Reben wurden in den 1960er Jahren ausgepflanzt und 2008 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine neu installierte, vollautomatische Traubensortieranlage wurde der Grüne Veltliner Herrnholz nach kurzer Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank mittels Spontanhefe vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach möglichst langer Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein im Februar abgefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein befindet sich aufgrund der alten Rebstöcke bereits in der etwas konzentrierteren Klasse, glänzt mit einer fruchtig verwobenen Veltliner Nase, duftig und frisch, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur. Straff, mineralisch, lebendig, zitroniger Touch, ein frischer, anregender Sommerlicher Stil.

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