



## Wiener Gemischter Satz DAC 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 Rebblüte 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 vom Wiener Gemischten Satz DAC 2019 stammen sowohl vom Bisamberg, als auch vom Nußberg. Der Bisamberg besteht aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg ebenfalls aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungen mit deutlich höherem Tonanteil.

**Weingarten und Keller:** Die Trauben stammen alle aus Weingärten, die bereits fertig biozertifiziert sind. Der Gemischte Satz DAC 2019 wird aus 11 verschiedenen Traubensorten gekeltert. Die Hauptrebsorten sind: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Riesling, Neuburger. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert. Nach einer etwa 3 – stündigen Maischestandzeit wird der Most vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien zusammengestellt und abgefüllt. Seit 2013 wird der Wiener Gemischte Satz mit dem Prädikat „DAC“ geadelt, der streng kontrollierten Herkunftsbezeichnung für den Wiener Wein.

**Weinbeschreibung:** Helles Grüngelb In der Nase feine gelbe Frucht, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Grapefruit. Am Gaumen mittlere Komplexität, saftige Steinobstnuancen, finessenreiche Säurestruktur, lebendig und elegant. Eine feine zitronige Note gepaart mit einer guten Länge. Bereits als Jungwein vermag der Wiener Gemischte Satz DAC mit seiner würzigen und frischen Art zu gefallen und ist ein vielseitiger Begleiter zur klassischen österreichischen Küche.

**Technische Daten:** 12,5 % Vol., 5,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

