

Wiener 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 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 Grüner Veltliner stammen zu 70% von den Lagen des Wiener Bisamberges und zu 30% vom Nußberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und sind ausgesprochen kalkreich und der Nußberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen ausschließlich von Weingärten, die seit dem Jahr 2008 nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach besonders sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine vollautomatische Traubensortieranlage wurden die einzelnen Partien des Wiener Grüner Veltliner nach etwa 3 Stunden Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt 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 recht bald zusammengestellt und abgefüllt. Der Wein wurde nicht mit tierischen Schönungsmitteln behandelt und ist somit vegan und biodynamisch zertifiziert ist er sowieso.

Weinbeschreibung: Der Wein glänzt mit einer zart verwobenen Veltlinernase, duftig und frisch, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur. Bereits als Jungwein vermag der Grüne Veltliner mit seiner würzigen und frischen Art zu gefallen und ist ein idealer Begleiter zur klassischen österreichischen Küche.

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

