

## Wiener RIESLING 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 vom Wiener Riesling 2019 stammen zu 30% vom Bisamberg und zu 70% vom Nußberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein. Der Bisamberg steht hier eher für eine offene, marillenartige Frucht, der Nußberg bringt mehr Mineralität und eher pfirsichartige Aromen.

**Weingarten und Keller:** Die Trauben stammen ausschließlich von Weingärten, die seit dem Jahr 2008 nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese wurden die einzelnen Partien des Riesling nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit 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 Terriornoten zu unterstreichen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien im Juli 2019 zusammengestellt und abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** In der Nase feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Weingartenpfirsich, etwas Maracuja, zart nach Mandarinen. Saftig, elegant, angenehme Fruchtsüße, feine Säurestruktur, animierend. Er ist ein idealer Begleiter zur würzigen asiatischen Speisen und auch zu hellem gebackenem Fleisch.

**Technische Daten:** 14,0 % Vol., 6,4 g/l Säure, 1,7 g/l Zucker