

Ried Preussen 1 ÖTW – 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 Trauben des Grünen Veltliner Preussen stammen aus der gleichnamigen Riede, die sich im Zentrum des Nußberges befindet. Der Weingarten ist über 40 Jahre alt, wurde lange Zeit vom Mayer am Pfarrplatz bewirtschaftet bis er 2005 von mir übernommen wurde. 2008 stellte ich den Weingarten auf biodynamische Landwirtschaft um und seit 2011 ist er fertig zertifiziert. Der Boden besteht hier überwiegend aus extrem kalkreichen Verwitterungen von Kalk- und Sandstein, im oberen Bereich des Weingartens erreicht der Fels sogar die Oberfläche.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese in den letzten Oktobertagen und einem peniblen Aussortieren von Botrytis, wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit bei sehr kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepresst. Die Vergärung mittels Spontanhefe erfolgte aufgrund der geringen Menge zu 100% im Stahltank. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wird er im April in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase zart nach Mandarinenzesten, von gelben Fruchtnuancen unterlegt, ein Hauch von Mango, tabakiger Würze im Hintergrund. Stoffig, engmaschig, feine gelbe Fruchtsüße, finessenreiche Säurestruktur, kernig, feine salzige Nuancen, bleibt lange haften. Sehr gutes Reifepotential.

Technische Daten: 13,50 % Vol., 6,0 g/l Säure, 1,5 g/l Zucker