

DANUBIS GRAND SELECT 2015



Jahrgang: Nach einem milden Winter und einem kalten Frühling folgte ein warmer Mai. Auf Grund der gemäßigten Temperaturen, begann die Blüte bereits sehr früh, Anfang Juni. Anschließend wechselten die Temperaturen von warm zu kalt. Die Blüte verlief gut und die Weingärten wuchsen im Frühsommer sehr schnell. Der Sommer war geprägt von extrem heißen Perioden mit Tagestemperaturen zwischen 35 und 40 Grad Celsius. Zum Ende des Sommers folgte etwas Regen, die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht brachten ein gutes Säure-Zucker Verhältnis in den Trauben. Die Weinernte begann in diesem Jahr so früh wie noch nie: Erntebeginn war der 1. September und bereits am 13. Oktober konnten wir noch rechtzeitig vor einer längeren Regenperiode die letzten Trauben in das

Weingut bringen. Die Weine präsentieren sich frisch, lebendig, reizvoll und absolut untypisch für einen heißen Jahrgang.

Boden: Die Trauben des Danubis Grand Select 2015 stammen von den ältesten Rotweingärten des Weingutes. Bereits anfangs der 1980er Jahre pflanzten mein Vater und ich Cabernet Sauvignon in der Ried Gabrissen, eine weitere Anlage in der Ried Jungenberg, ebenfalls einen wunderschönen Zweigelt Weingarten in der Ried Gabrissen und mitte der 1980er Jahre folgte Merlot in der Ried Breiten. Alle diese Rieden befinden sich natürlich am Wiener Bisamberges und nur die besten Trauben dieser Weingärten finden auch wirklich Verwendung. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Der stetige Wind und der relativ geringe Niederschlag, dazu noch die tollen Drainageeigenschaften der sandigen Böden, machen den Wiener Bisamberg zu einem hervorragenden Rotweingebiet.

Weingarten und Keller: Die Trauben für den Danubis 2015 stammen aus Weingärten, in denen die Erträge sehr stark reduziert werden, um eine möglichst hohe Reife und Konzentration zu erlangen. Besonders geachtet wird auf die Traubenselektion. Nach dem die Trauben in das Weingut gekommen sind, werden diese vom Stilgerüst getrennt und in einem Stahltank mittels Remontage (Überflutungssystem) vergoren. Weder Reinzuchthefer, noch die in der Branche recht beliebt gewordene Mikrooxidation findet in unserem Betrieb Anwendung. Nach der Vergärung bleibt die Maische weitere 3 Wochen stehen um mehr Aroma- wie Gerbstoffe aus den Beerenschalen mazerieren zu können, danach wird schonend abgepresst. Anschließend wird der Wein direkt ins Barrique, etwa 50% davon sind neu, abgefüllt und in einer klimatisierten Halle die malolaktische Gärung durchgeführt. Dann werden die Fässer in einen Keller gebracht und nach etwa 30 Monaten ist der Ausbau im Barrique beendet und der Wein wird in einem großen Faß zusammengestellt. Ein Monat später erfolgt die Abfüllung ohne jeglicher Schönung oder Filtration. Der Danubis ist ein Cuvee aus etwa 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 10% Zweigelt.

Weinbeschreibung: In der Nase feine Edelholzwürze, zat nach Nougat, reife Zwetschken, Anklänge von Herzkirschen, attraktives Bukett. Stoffig, elegant, feine Extraktsüße, integrierte Tannine, etwas weißer Pfeffer im Abgang, schokoladiger Touch. Bereits trinkbar in der Jugend, mit sicherem Entwicklungspotential.

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