

NUSSBERG 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 des Riesling Nußberg stammen normalerweise von einem Weingarten in der Ried Preussen am Nußberg, aber aufgrund der geringen Erträge und der hohen Reife wurden auch die Trauben der Rieden Obere Schoß und Purgstall herangezogen, die sich ebenfalls alle am Nußberg befinden. Die Böden bestehen aus kalkreichen Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund, der Kalkfelsen tritt zuweilen bis an die Oberfläche.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese gegen Ende Oktober wurden die Trauben ein weiteres Mal im Keller durch eine automatische Sortieranlage von eingeschrumpften Beeren und gerbstoffreichen Stielteilen befreit. Danach wurde die Maische nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit bei sehr kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepreßt und im Stahltank mit Spontanhefe vergoren. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wird er im Juni 2020 in Flaschen gefüllt.

Weinbeschreibung: Helles Gelbgrün, delikate Frucht, zarte Blütenaromen, etwas Honig, weiße Pfirsichfrucht, mineralische Nuancen. Dicht, weiße Frucht, straff, lebendig und mineralisch, bleibt sehr lange anhaltend und besticht sowohl in der Jugend aber auch mit der Reife. Ein harmonisierender Wein zu asiatischen Speisen, Meeresfrüchte, Fisch mit kräftiger Sauce und cremigen Risotto.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 6,4 g/l Säure, 1,7 g/l Zucker