



Ried Kaasgraben – 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 Ried Kaasgraben befindet sich in Sievering, etwa drei Kilometer westlich des Nußberges und damit auch deutlich weiter von der Donau entfernt. Die Riede liegt auch bereits etwas höher und näher zum Wiener Wald, dies bewirkt wesentlich stärkere Tag – Nacht Temperaturunterschiede. Die Böden sind sehr kalkreiche Sandsteinverwitterungsböden mit wenig Tonanteil. Der Weingarten ist etwa 50 Jahre alt und ist nach Südsüdost geneigt.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen aus biodynamischen Landwirtschaft und wurden sehr spät, gegen Ende Oktober geerntet. Goldgelbe, physiologisch perfekt reife Früchte, ohne jeglicher Anzeichen von Botrytis, oder anderer Beeinträchtigungen, wurden per Handlese geerntet und anschließend nach vierstündiger Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde leicht gekühlt im Stahltank ohne Zusatz von Reinzuchtheferen vergoren, um möglichst unverfälscht alle traubeneigenen Aromen zur Entfaltung zu verhelfen. Nach 6-monatiger Lagerung des Weines auf der Feinhefe wurde er im Mai 2020 abgefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase nach gelber Tropenfrucht, frische Wiesenkräuter, ein Hauch von Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Saftig, mit eleganter Struktur, feine Fruchtsüße, zwar nach Marillen, gute Säurestruktur. Ein finessenreicher Speisenbegleiter, der besonders gut mit der klassischen Wiener Küche wie Kümmelbraten, gekochtes Rindfleisch und gebratenem Kalbsbries harmoniert.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 6,0 g/l Säure, 1,2 g/l Zucker