

Bisamberg Wiener Gemischter Satz DAC 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 Rebblüte 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 Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und sind entsprechend kalkreich. Der Weingarten ist etwa 40 Jahre alt und besteht aus ca. 40% Weißburgunder, 40% Grauburgunder und 20% Chardonnay. Seit der Übernahme des Weingartens 2012 wird dieser nach den Richtlinien der biodynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet.

Weingarten und Keller: Seit Jahren träumte ich von einem Lagenweingarten mit Gemischtem Satz am Wiener Bisamberg, der mit seiner Sortenkonstellation im Stande ist, die hohen Qualitätsmöglichkeiten des Bisamberges darzustellen. Diese Neuübernahme eines alten Weingartens in der Ried Hochfeld bestockt mit Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay gab mir endlich die Möglichkeit. Einerseits ist der Weingarten mit seinen 40 Jahren bereits ordentlich verwurzelt, andererseits sind es gerade die Burgundersorten, die dem Bisamberg so schmeicheln und die wahre Größe dieser Lage zum Ausdruck bringen können. Die Sorten wurden zusammen geerntet und schonend abgepresst, danach im Stahltank temperaturkontrolliert mit Spontanhefe vergoren, gelagert und im März 2020 in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase zeigt der Wein frische Birnenfrucht, ein Hauch von Dörrobst unterlegt, zarte tabakig Noten mit zarter Hefenote. Am Gaumen zart nach Birne, etwas Mango, Nuancen von Wiesenkräuter, feiner Blütenhonig, weißer Apfel, lebendige Säurestruktur, bleibt gut haften. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders passend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Technische Daten: 14,0 % Vol., 6,1 g/l Säure, 1,9 g/l Zucker