

## Ried Falkenberg 1ÖTW 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 Ried Falkenberg befindet sich am Wiener Bisamberg. Der Untergrund besteht aus Wiener Sandstein mit Meeresablagerungen an der Oberfläche, die durch Erosion zu Sanden verwittert sind. Löss spielt an diesem höher gelegenen Osthang eine untergeordnete Rolle.

**Weingarten und Keller:** Seit 2008 wird dieser Weingarten nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet und ist mit der Ernte 2011 erstmals offiziell fertig zertifiziert. Der Gemischte Satz für den Wein Ried Falkenberg besteht aus 7 Traubensorten (Grüner Veltliner, Riesling, Weissburgunder, Welschriesling, Chardonnay, Neuburger und Traminer). Die Sorten wurden zusammen geerntet und schonend abgepresst, danach im Stahltank temperaturkontrolliert mit Spontanhefe vergoren. Nach fast einem Jahr Lagerung des Weins auf der Feinhefe wurde er im August 2020 in Flaschen abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** In der Nase zart nach gelben Ringlotten, frischer Apfel, ein Hauch von Orangenesten. Mittlerer Körper, saftige Frucht nuances, feiner Säurebogen, zart nach Ananas im Abgang, mineralisch salzige Nuancen, zitroniger Rückgeschmack. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders passend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

**Technische Daten:** 13,5 % Vol., 6,1 g/l Säure, 1,3 g/l Zucker