

Ried Rosengartel 1 ÖTW –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 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 stammen aus der gleichnamigen Riede, ein Südhang, der sich als Filetstück im Zentrum des Nußberges befindet. Der Boden besteht aus kalkreichem Muschelkalk mit Kalkstein im Untergrund mit mittlerem Tonanteil. Die Riede Rosengartel ist die geschichtlich Wertvollste des Wiener Raumes, die Weine zählten zu den begehrtesten der Donaumonarchie und auch heute bestehen die Weine durch besonders vielschichtige Charakterzüge und ausgeprägtes Terroir.

Weingarten und Keller: Seit 2008 wird dieser Weingarten nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet und ab dem Jahrgang 2011 ist dieser auch fertig zertifiziert. Dieser Wiener Gemischte Satz von besonders alten Reben besteht aus 5 Traubensorten (Grüner Veltliner - fast 50%, Weißburgunder, Neuburger, Traminer und Riesling), die zusammen per Hand geerntet und nach sorgfältiger Selektion (Botrytistrauben werden ausgeschieden) zusammen verarbeitet wurden. Einer Maischestandzeit von etwa 4 Stunden folgte das schonende Abpressen mit einer pneumatischen Weinpresse und die Vergärung im gekühlten Stahltank. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wird er im August 2020 in Flaschen gefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase feine Nuancen von Rosenblättern, feine gelbe Tropenfruchtaspekte, kandierte Orangenesten, ein Hauch von Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Komplex, stoffig, engmaschig, weiße Frucht, feiner Säurebogen, mineralisch-salziger Touch im Abgang, sehr gute Länge. Ein sehr gutes Reifepotential.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 5,9 g/l Säure, 2,1 g/l Zucker