



WIENER TRILOGIE 2017



Jahrgang: Einem eher kühleren Winter folgte ein sehr milder März, der zu einem gefährlich frühen Austrieb führte. Allerdings zeigte sich dafür der April unterdurchschnittlich kühl, sodass der Austrieb sehr langsam ablief, leider auch wieder mit leichten Frostschäden bei den empfindlichen Sorten Chardonnay und Zweigelt, allerdings deutlich geringer als im Frostjahr 2016. Der erstmalige Einsatz von abbrennenden Strohballen half hier sicherlich die Schäden in Grenzen zu halten. Der Mai und ebenso der Juni zeigten sich in einer frühsommerlichen Freundlichkeit und sorgten für eine problemlose Blüte in der ersten Junihälfte. Die Niederschläge waren allerdings rar und wenig ausgiebig

und so kamen wir in einen eher heißeren Sommer mit weiterhin wenig Regen. Gelegentliche Gewitter retteten die Reben durch den Sommer, der als der Drittheiße seit Beginn der Aufzeichnungen in die Geschichte eingeht. Ein früher Erntebeginn in den ersten Septembertagen war notwendig, um die Säure und Frische der Weine zu erhalten, denn dies erschien uns besonders wichtig. Der September zeigte sich allerdings ungewohnt kühl mit einigen stärkeren Niederschlägen, die sich erfreulicherweise sehr positiv auf die Reben auswirkten, ebenso auf die Qualität der Trauben. Die Ernte wurde dadurch viel mehr auseinandergezogen und endete gegen Mitte Oktober mit sehr hohen Qualitäten sowohl bei Weißwein, als auch bei Rotwein, bei den leichteren Weinen, sowie bei den gehaltvollen Lagenweinen. Der Jahrgang 2017 glänzt mit intensiver Frucht, reifer Säure und zeigt sich aufgrund der früheren Ernte nicht so üppig wie erwartet, sondern sehr elegant mit viel Trinkfreudigkeit.

Boden: Die Trauben der Wiener Trilogie 2017 stammen ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges. Die Böden bestehen hier aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Die vielen Sonnenstunden, der stetige Wind und der relativ geringe Niederschlag, dazu noch die tollen Drainageeigenschaften der sandigen Böden, machen den Wiener Bisamberg zu einem hervorragenden Rotweingebiet.

Weingarten und Keller: Die Wiener Trilogie 2017 ist eine Cuvée aus 65% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot und wird daher zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet. Die ersten Zweigelt kommen Mitte bis Ende September und die letzten Cabernets gegen Ende Oktober. Nach getrennter Maischegärung und anschließender malolaktischer Gärung im großen Holzfaß, oder auch in Stahltanks werden die einzelnen Weine in Barriques gezogen. Je nach Struktur des Weines kommt mehr oder weniger neues Holz zum Einsatz, am Ende werden es im Durchschnitt etwa 20% Neuholz sein. In einem eigenen Keller aus dem 16. Jahrhundert liegen die Barriques etwa 20 Monate, werden immer wieder umgezogen und nach und nach zum finalen Cuvée zusammengestellt. Im September 2019 wurde die Wiener Trilogie 2017 in Flaschen gefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein präsentiert sich in der Nase intensiv nach roten Beerenfrüchten, untermalt von zarter Zweigeltwürze, etwas Moos und nasses Laub. Mit zarter Edelholzwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht, etwas Lakritze und Cassis. Saftig, präsent, gut integrierte Tannine, zarte Brombeernoten im Abgang. Die Wiener Trilogie ist kein dicker, fetter Neue Welt Wein, sondern ein trinkfreudiger und fitnessreicher Essensbegleiter.

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