

Wiener Muskateller 2020



Jahrgang: Das Jahr begann mit einem außergewöhnlich trockenem Winter ohne der Bildung der üblichen Wasserreserven und auch der Frühling startete nicht nur trocken, sondern auch überdurchschnittlich warm. Es kam aber weder zu Spätfrost, noch zu nachhaltigen Problemen durch die anfangs geringere Wasserversorgung. Denn der spätere Frühling brachte dann immer wieder gut balancierte Niederschläge bei mittleren bis wärmeren Temperaturen. Auch im Sommer änderte sich diese Situation kaum, durchschnittlich warme Perioden wurden immer wieder durch kurze Schlechtwetterphasen mit ausreichenden Niederschlägen unterbrochen. Ein insgesamt für die Reben sehr angenehmer Sommer, der die Entwicklung intensiverer Fruchtnoten der Trauben begünstigte. Da sich auch der September von seiner besten Seite zeigte, begann die Lese doch wieder relativ früh, um bei den leichteren Weinen nicht zu hohe Zuckerwerte zu erreichen. Sehr auffällig war zur Erntezeit 2020, dass der Bisamberg mit seinen Lößböden deutlich frühere Reife zeigte, als der Nussberg mit seinen schwereren Muschelkalk- und Urgesteinsböden. Als wir mit den Weingärten am Nussberg begannen, waren die halben Gärten

am Bisamberg bereits geerntet. Mit dem beginnenden Oktober kam dann eine nachhaltige Wetterveränderung, schlagartig war der herrliche Spätsommer vorüber, kühle Temperaturen und immer wieder Regen und zäher Frühnebel erschwerten die Lese massiv. Zum Glück waren die Reben mit ihren Trauben mittlerweile in einer so hohen physiologischen Reife, dass vor allem der Regen und der feuchte Nebel der Qualität nicht mehr viel anhaben konnte. Im späteren Oktober warteten wir immer wieder geduldig, manchmal mehrere Tage, um mit der Lese fortzufahren, der Abschluss gelang dann erst gegen Mitte November, so spät wie schon lange nicht. Die Weißweine wirken sehr intensiv und lebendig, haben sehr gute Tiefe ohne im Alkohol zu schwer zu sein. Die Rotweine wirken ebenfalls eher fruchtbetonter als zuletzt, haben aber aufgrund der Ertragsreduktionen auch entsprechende Länge mit reifen Tanninen. 2020 erscheint überraschend balanciert und hochwertig, mit einer Eleganz, die wir vor der Lese so nicht erwartet hätten.

Boden: Die Weingärten befinden sich in der Ried Wiesthalen und in der Ried Keblen am Wiener Bisamberg und zeichnen sich im Wesentlichen durch sehr viel Löß und einen höheren Sandanteil aus, woraus ein schwacher Wuchs mit relativ geringen Erträgen resultiert. Der hohe Kalkgehalt des Bodens bewirkt sehr zarte, vielschichtige Weine mit intensiver Aromatik. Die ältesten Reben dieser Weingärten sind nunmehr bereits mehr als 30 Jahre alt.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen aus biodynamischer Landwirtschaft. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine neu installierte, vollautomatische Traubensortieranlage wurde der Wiener Muskateller nach mehrstündiger Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-duftig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach möglichst langer Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein im März 2020 abgefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein besticht mit rauchig-würzigen Muskataromen, sehr facettenreich und verspielt. Am Gaumen zart nach Muskatnuss, feine gelbe Pfirsichfrucht, Nuancen von Holunder im Hintergrund. Saftig, elegante Textur, zarter Blütenhonig, frische Säurestruktur. Eignet sich wunderbar als Aperitif, oder in der warmen Jahreszeit bestens für die Terrasse geeignet.

Technische Daten: 12,0 % Vol., 7,0 g/l Säure, 1,2 g/l Zucker