



Wiener Gemischter Satz DAC 2020



Jahrgang: Das Jahr begann mit einem außergewöhnlich trockenen 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 Trauben vom Wiener Gemischten Satz DAC 2020 stammen sowohl vom Bisamberg, als auch vom Nußberg. Der Bisamberg besteht aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg ebenfalls aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungen mit deutlich höherem Tonanteil.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen alle aus Weingärten, die bereits fertig biozertifiziert sind. Der Gemischte Satz DAC 2019 wird aus 11 verschiedenen Traubensorten gekeltert. Die Hauptrebsorten sind: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Riesling, Neuburger. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert. Nach einer etwa 3 – stündigen Maischestandzeit wird



der Most vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien zusammengestellt und abgefüllt. Seit 2013 wird der Wiener Gemischte Satz mit dem Prädikat „DAC“ geadelt, der streng kontrollierten Herkunftsbezeichnung für den Wiener Wein.

Weinbeschreibung: Helles Grüngelb In der Nase feine gelbe Frucht, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Grapefruit. Am Gaumen mittlere Komplexität, saftige Steinobstnuancen, finessenreiche Säurestruktur, lebendig und elegant. Eine feine zitronige Note gepaart mit einer guten Länge. Bereits als Jungwein vermag der Wiener Gemischte Satz DAC mit seiner würzigen und frischen Art zu gefallen und ist ein vielseitiger Begleiter zur klassischen österreichischen Küche.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 5,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

