



DANUBIS GRAND SELECT 2016



Jahrgang: Einem durchschnittlichen Winter folgte ein etwas späterer Austrieb und gegen Ende April leider auch ein massiver Spätfrost. Besonders die Lagen am Bisamberg und hier vor allem jene Sorten, die bereits stärker ausgetrieben waren wie Chardonnay oder der Zweigelt, hat es stark getroffen. Die betroffenen Weingärten haben sich im Laufe des Jahres gut erholt, aber die Erträge blieben hier leider sehr bescheiden. Die Blüte gegen Mitte Juni verlief bei herrlichem Wetter ohne Störungen und dann folgte ein durchwachsender Sommer mit moderaten Temperaturen und viel Regen. Vor allem die Junganlagen haben den oftmaligen Regen genossen und wuchsen wie nie zuvor. Allerdings war die dauernde Feuchtigkeit im Weingarten auch sehr förderlich für die diversen Krankheiten, wie Oidium und Peronospora.

Nur dem unermüdlichen Einsatz meiner Mannschaft bei der Laubarbeit ist zu verdanken, dass wir nicht gröbere Schäden erleiden mussten. Der September war besonders schön, trocken und warm. Die Lese startete somit früh und brachte vollreife Trauben. Ab den ersten Oktobertagen kam dann sehr plötzlich der Herbst mit kalten Temperaturen, ein idealer Zeitpunkt für die Lese der Lagenweine. 2016 ist ein Jahrgang mit guter Konzentration und verspielter Frucht, sehr aromaintensiv. Spannend für Weiß wie auch Rotweine.

Boden: Die Trauben des Danubis Grand Select 2016 stammen von den ältesten Rotweingärten des Weingutes. Bereits anfangs der 1980er Jahre pflanzten mein Vater und ich Cabernet Sauvignon in der Ried Gabrissen, eine weitere Anlage in der Ried Jungenberg, ebenfalls einen wunderschönen Zweigelt Weingarten in der Ried Gabrissen und Mitte der 1980er Jahre folgte Merlot in der Ried Breiten. Alle diese Rieden befinden sich natürlich am Wiener Bisamberg und nur die besten Trauben dieser Weingärten finden auch wirklich Verwendung. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. 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 Trauben für den Danubis 2016 stammen aus Weingärten, in denen die Erträge sehr stark reduziert werden, um eine möglichst hohe Reife und Konzentration zu erlangen. Besonders geachtet wird auf die Traubenselektion. Nach dem die Trauben in das Weingut gekommen sind, werden diese vom Stilgerüst getrennt und in einem Stahltank mittels Remontage (Überflutungssystem) vergoren. Weder Reinzuchthefer, noch die in der Branche recht beliebt gewordene Mikrooxidation findet in unserem Betrieb Anwendung. Nach der Vergärung bleibt die Maische weitere 3 Wochen stehen um mehr Aroma- wie Gerbstoffe aus den Beerenschalen mazerieren zu können, danach wird schonend abgepresst. Anschließend wird der Wein direkt ins Barrique, etwa 50% davon sind neu, abgefüllt und in einer klimatisierten Halle die malolaktische Gärung durchgeführt. Dann werden die Fässer in einen Keller gebracht und nach etwa 30 Monaten ist der Ausbau im Barrique beendet und der Wein wird in einem großen Faß zusammengestellt. Ein Monat später erfolgt die Abfüllung ohne jeglicher Schönung oder Filtration. Der Danubis ist ein Cuvee aus etwa 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 10% Zweigelt.

Weinbeschreibung: In der Nase feine Edelholzwürze, zart nach Nougat, reife Zwetschken, Anklänge von Herzkirschen, attraktives Bukett. Stoffig, elegant, feine Extraktsüße, integrierte Tannine, etwas weißer Pfeffer im Abgang, schokoladiger Touch. Bereits trinkbar in der Jugend, mit sicherem Entwicklungspotential.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 4,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker