

Wiener RIESLING 2021



Jahrgang: Einem durchschnittlichen aber langen Winter folgte ein sehr kühles Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben besonders langsam und außergewöhnlich spät erfolgte. Wie zu erwarten, wurde das Wetter ab Mitte Mai dann doch sommerlich und die Reben wuchsen fast explosionsartig und führten zu einer normalen Blüte gegen Mitte Juni. Das Sommerwetter dauerte wochenlang an, wobei keinerlei Niederschläge zu verzeichnen waren und erste Junganlagen im Bereich Mitte Juli bereits kleine Trockenschäden zeigten. Zudem fegte am 17. Juli ein Hagelsturm über den Nussberg, der uns in diesen Lagen 20 bis 50% des Ertrags kosteten. Lediglich jene Weingärten die mit Hagelschutznetzen gesichert waren, wie die Rieden Rosengartel und Ulm blieben verschont. Als dann der August begann, war der Sommer fast schon vorbei, denn die Nachttemperaturen sanken ungewöhnlich tief und erinnerten eher an einen Spätsommer in den Bergen. Die Frucht der Trauben wurde dadurch besonders ausgeprägt, sowie die Säurewerte hielten sich auf ungewöhnlich hohem Niveau. Der September war dann eher wieder wie gewohnt,

viel Sonne und kein Regen brachte uns sehr gute Konzentration mit toller Reife und markanter Säure. Die Lese begann in der 2. Septemberwoche und war aufgrund des ausgezeichneten Wetters bereits um den 20. Oktober zu Ende. Ein verrücktes Jahr voller Überraschungen brachte letztlich bei etwas weniger Ertrag herrliche Qualitäten mit intensiver Frucht und großem Potenzial.

Boden: Die Trauben vom Wiener Riesling 2019 stammen zu 30% vom Bisamberg und zu 70% vom Nußberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein. Der Bisamberg steht hier eher für eine offene, marillenartige Frucht, der Nußberg bringt mehr Mineralität und eher pfirsichartige Aromen.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen ausschließlich von Weingärten, die seit dem Jahr 2008 nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese wurden die einzelnen Partien des Riesling nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit vorsichtig abgepreßt. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank mittels Spontanhefe vergoren und ausgebaut, um den duftigen Charakter so gut wie möglich zu betonen und die Terriornoten zu unterstreichen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien im Juli 2019 zusammengestellt und abgefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Weingartenpfirsich, etwas Maracuja, zart nach Mandarinen. Saftig, elegant, angenehme Fruchtsüße, feine Säurestruktur, animierend. Er ist ein idealer Begleiter zu würzigen asiatischen Speisen und auch zu hellem gebackenem Fleisch.

Technische Daten: 13,0 % Vol., 6,8 g/l Säure, 4,7 g/l Zucker