



## Auslese Muskateller 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. 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:** Der Weingarten befindet sich in der Ried Kebeln am Wiener Bisamberg und zeichnet 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.

**Weingarten und Keller:** Die Trauben stammen aus biodynamischer Landwirtschaft. Eigentlich sollten diese für den leichten und duftigen Wiener Muskateller verwendet werden, doch das feuchte Wetter begünstigte besonders in diesem Weingarten die Entwicklung des Botrytispilzes, der die Beeren schrumpfen ließ und diesen Süßwein hinterließ. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und Maischestandzeit über Nacht wurde diese Auslese vom Muskateller vorsichtig abgepresst. Der gut geklärte Most wurde gekühlt im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den duftig-rassigen Charakter bestmöglich zu betonen. Nach möglichst langer Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein im Sommer 2022 abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** Einladende feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Maracuja, zarte Botrytisnuancen, nach Mandarinen, mit reifer Mango und Honig unterlegt. Stoffig, weiße Tropenfrucht, zart nach Litschis, straffe Säurestruktur, mineralisch, zitronig, salzig und lang, feine Süße im Nachhall.

**Technische Daten:** 14,5 % Vol., 8,2 g/l Säure, 21,1 g/l Zucker