



Bisamberg Grüner Veltliner 2022

Jahrgang: Einem besonders langen Winter folgte ein später Austrieb und ein sommerliches Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben besonders schnell erfolgte. Die Blüte war dann doch wieder früh, gegen Mitte Juni, und begleitet von tollem Wetter. Der Sommer war dann besonders sonnig und trocken, sodass sich gegen Ende Juli erste kleine Trockenschäden bei Junganlagen zeigten. Der August begann dann ähnlich der Saison 2021 mit kühlen Nachttemperaturen und guten Niederschlägen, die dann doch zu einer guten Wasserversorgung der Reben führten. Die Frucht der Trauben wurde dadurch wieder schön ausgeprägt und die Säurewerte blieben stabil. Der September war dann eher durchwachsen, sonnige

Phasen wechselten sich mit regnerischen Perioden ab und machten die Lese zu einer Herausforderung. Allerdings konnte der Regen keinen Schaden mehr anrichten, da die Wassermengen zu gering, die Windwerte zu hoch und die Begrünungen in den Weingärten zu aufnahmefähig waren. Die Lese endete um den 20. Oktober und brachte sowohl sehr gute Qualitäten als auch eine zufriedenstellende Menge. Die Weine präsentieren sich reif mit kühler Frucht und sehr gutem Potenzial.

Boden: Der Bisamberg–Wien Grüner Veltliner ist ein Ortswein, der von verschiedenen älteren Weingärten am Bisamberg kommt – vor allem von der Riede Zwerchbreiteln, die um Trauben von den Rieden Falkenberg und Wiesthalen ergänzt wird. Die Böden hier bestehen aus sehr leichtem sandigem Löss, der aufgrund von massiven Meeresablagerungen besonders kalkreich ist und dies bewirkt eine sehr feine Aromatik mit lebendiger Säure.

Weingarten und Keller: Die Trauben für diesen Wein stammen von Weingärten, die seit 2008 nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach sorgsamer Lese per Hand gelangen die Trauben in eine vollautomatische Sortieranlage und danach als Maische in eine pneumatische Presse zu einer mehrstündigen Maischestandzeit. Dann wird vorsichtig abgepresst und der Saft wird mit der natürlich vorhandenen Hefe spontan vergoren, bis der gesamte Zucker verarbeitet ist. Nach der Gärung bleibt der Wein etwa fünf Monate auf der Hefe im Edelstahltank und wird im beginnenden Frühjahr abgefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein besticht durch klare Frische mit einer fruchtigen Nase, intensiv und saftig am Gaumen. Sehr elegant, charmant und vibrierend. Der Abgang ist reif, puristisch und salzig mit einer dicht verwobenen Struktur. Der Wein ist ein idealer Begleiter der klassischen Wiener Küche.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 5,9 g/l Säure, 1,4 g/l Zucker