



Danubis Grand Select 2017

Jahrgang: Einem eher kühleren Winter folgte ein sehr milder März, der zu einem gefährlich frühen Austrieb führte. Allerdings zeigte sich dafür der April unterdurchschnittlich kühl, sodass der Austrieb sehr langsam abließ, leider auch wieder mit leichten Frostschäden bei den empfindlichen Sorten Chardonnay und Zweigelt, allerdings deutlich geringer als im Frostjahr 2016. Der erstmalige Einsatz von abbrennenden Strohballen half hier sicherlich die Schäden in Grenzen zu halten. Der Mai sowie der Juni zeigten sich mit frühsommerlichen Freundlichkeit und sorgten für eine problemlose Blüte in der ersten Junihälfte. Die Niederschläge waren allerdings rar und wenig ausgiebig, so kamen wir in einen eher heißeren Sommer mit weiterhin wenig Regen. Gelegentliche Gewitter retteten die Reben durch

den Sommer, der als der Drittheiße seit Beginn der Aufzeichnungen in die Geschichte eingeht. Ein früher Erntebeginn in den ersten Septembertagen war notwendig, um die Säure und Frische der Weine zu erhalten. Der September zeigte sich ungewohnt kühl mit einigen stärkeren Niederschlägen, die sich erfreulicherweise sehr positiv auf die Reben auswirkten, ebenso auf die Qualität der Trauben. Die Ernte wurde dadurch viel mehr ausgedehnt und endete gegen Mitte Oktober mit sehr hohen Qualitäten sowohl bei Weißwein als auch bei Rotwein, bei den leichteren sowie gehaltvollen Lagenweinen.

Boden: Die Trauben des Danubis Grand Select 2017 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 Bisamberges 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 2017 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 kommen, werden sie vom Stilgerüst getrennt und in einem Stahltank mittels Remontage (Überflutungssystem) und Spontanhefe vergoren. Nach der Vergärung bleibt die Maische weitere 3 Wochen stehen, um mehr Aroma- sowie Gerbstoffe aus den Beerenschalen mazerieren zu können. Danach wird schonend abgepresst. Anschließend wird der Wein direkt in Barriques, etwa 50% davon neu, abgefüllt und in einer klimatisierten Halle die malolaktische Gärung durchgeführt. Dann werden die Fässer in den Keller gebracht. Nach etwa 30 Monaten ist der Ausbau im Barrique beendet und der Wein wird in einem großen Fass zusammen-gestellt. Ein Monat später erfolgt die Abfüllung ohne jegliche Schönung oder Filtration. Danubis ist eine Cuvée aus 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: 14,0 % Vol., 6,0 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker