



Grinzinger Beerenauslese 2020



Jahrgang: Das Jahr 2020 begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, weshalb die üblichen Wasserreserven nicht aufgebaut wurden. Glücklicherweise gab es weder Spätfrost noch dauerhafte Probleme aufgrund der zuerst geringen Wasser-vorräte. Der späte Frühlingsbeginn sorgte für ausgeglichene Niederschläge bei mittleren bis wärmeren Temperaturen. Der insgesamt sehr angenehme Sommer für die Reben förderte die Entwicklung intensiverer Fruchtnoten in den Trauben. Da sich auch der September von seiner besten Seite zeigte, begann die Lese wieder früher. Auffällig war, dass der Bisamberg mit seinen Lössböden deutlich früher reif war als der Nussberg mit seinen schweren Muschelkalk-

und Urgesteinsböden. Plötzlich war der herrliche Spätsommer vorbei, kühle Temperaturen, Regen und zäher Frühnebel erschwerten die Ernte. Glücklicherweise waren die Trauben in einem so hohen physiologischen Reifezustand, dass der Regen und der feuchte Nebel die Qualität nicht mehr beeinträchtigen konnten. Ende Oktober warteten wir oft tagelang, um mit der Ernte fortzufahren. Erst Mitte November waren wir fertig, so spät wie schon lange nicht mehr.

Boden: Die Trauben für die Grinzinger Beerenauslese stammen von der Riede Thorsäulen nahe der Kaasgrabenkirche, einem Riesling Weingarten, den wir erst 2019 erwerben konnten und von der Riede Muckenthal einem alten Neuburger Weingarten. Lehmreiche Böden mit sehr hohem Kalkgehalt prägen diese Weingärten, die im Jahr 2020 aufgrund der prägnanten Niederschläge im Herbst relativ viel Botrytis entwickelt haben.

Weingarten und Keller: Die Botrytistrauben werden bei unseren trockenen Weinen niemals mitgelesen, sondern in einem zweiten Durchgang, wieder durch selektive Handlese, extra geerntet und in diesem Fall zur Grinzinger Beerenauslese verarbeitet. Die Riesling Trauben wurden dabei in einem kleinen Edelstahltank vergoren und die Neuburger Trauben in einem oftmals gebrauchten Barrique vergoren und gelagert. Nach einem Jahr Lagerzeit auf der Hefe wurden beide Sorten zusammengefügt und abgefüllt.

Weinbeschreibung: Feine Dörrobstnuancen, ein Hauch von Honig und Feigen, reife Mango unterlegt mit weißer Tropenfrucht, Karamell und Gewürzen. Frische Säurestruktur, zitroniger Touch, feines Nougat, kandierte Zesten im Nachhall. Elegante Süße.

Technische Daten: 13,0 % Vol., 65,1 g/l Säure, 8,7 g/l Zucker