



Ried Herrnholz Grüner Veltliner 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 Ried Herrnholz, benannt nach einem kleinen Wäldchen am Wiener Bisamberg, zeichnet sich im Wesentlichen durch einen höheren Sandanteil im Boden aus, woraus ein schwacher Wuchs mit relativ geringen Erträgen resultiert. Der hohe Kalkgehalt des Bodens bewirkt sehr zarte, vielschichtige Weine. Die Reben wurden in den 1960er Jahren ausgepflanzt und 2008 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine neu installierte, vollautomatische Traubensortieranlage wurde der Grüne Veltliner Ried Herrnholz nach kurzer Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank mittels Spontanhefe vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach möglichst langer Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein im Februar abgefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein befindet sich aufgrund der alten Rebstöcke bereits in der etwas konzentrierteren Klasse, glänzt mit einer fruchtig verwobenen Veltliner Nase, duftig und frisch, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur. Straff, mineralisch, lebendig, zitroniger Touch, ein frischer, anregender Sommerlicher Stil.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 5,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker