

## Ried Kaasgraben 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 kleine Trockenschäden zeigten. Zudem fegte am 17. Juli ein Hagelsturm über den Nussberg, der uns 20 bis 50% des Ertrags kostete. Lediglich jene Weingärten, die mit Hagelschutznetzen gesichert waren, blieben verschont. Als der August begann, war der Sommer fast schon

vorbei: Die Nachttemperaturen sanken ungewöhnlich tief und erinnerten eher an einen Spätsommer in den Bergen. Die Frucht der Trauben wurde dadurch besonders ausgeprägt und die Säurewerte hielten sich auf erstaunlich hohem Niveau. Der September war wieder wie gewohnt: Viel Sonne und kein Regen brachten uns gute Konzentration, tolle Reife und markante Säure. Die Lese begann in der 2. Septemberwoche und war wegen des ausgezeichneten Wetters bereits am 20. Oktober zu Ende. Ein verrücktes Jahr voller Überraschungen brachte letztlich weniger Ertrag mit herrlicher Qualität, intensiver Frucht und großem Potenzial.

**Boden:** Die Ried Kaasgraben befindet sich in Sievering, etwa drei Kilometer westlich des Nussberges und damit auch deutlich weiter von der Donau entfernt. Die Riede liegt auch bereits etwas höher und näher zum Wiener Wald, dies bewirkt wesentlich stärkere Tag – Nacht Temperaturunterschiede. Die Böden sind geprägt von sehr kalkreicher Sandsteinverwitterung mit geringem Tonanteil. Der Weingarten ist etwa 50 Jahre alt und ist nach Südsüdost geneigt.

**Weingarten und Keller:** Die Trauben stammen aus biodynamischer Landwirtschaft und wurden sehr spät, gegen Ende Oktober geerntet. Goldgelbe, physiologisch perfekt reife Früchte, ohne jeglicher Anzeichen von Botrytis, oder anderer Beeinträchtigungen, wurden per Handlese geerntet und anschließend nach vierstündiger Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde leicht gekühlt im Stahltank mit natürlichen Spontanhefen vergoren, um möglichst unverfälscht alle traubeneigenen Aromen zur Geltung zu bringen. Nach 6-monatiger Lagerung des Weines auf der Feinhefe wurde er im Juli 2022 abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** Der Ried Kaasgraben Grüner Veltliner eröffnet mit einem frischen, eleganten und sehr aromatischen Bouquet von reifen weißen und gelben Früchten, verwoben mit zarten würzig-mineralischen Aromen. Am Gaumen vollmundig, rund und frisch, mit feiner, perfekt eingebundener Säure und bemerkenswerter Finesse, ist dies ein eleganter, vitaler und mineralischer Grüner Veltliner mit einem langen, gut strukturierten Abgang.

**Technische Daten:** 13,5 % Vol., 5,6 g/l Säure, 3,2 g/l Zucker