



Ried Preussen ^{1ÖTW} Riesling 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 Wasservorräte. 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 nun 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. Der 2020er scheint überraschend ausgewogen und von hoher Qualität, mit einer Eleganz, die wir vor der Ernte nicht erwartet hätten.

Boden: Die Trauben des Grünen Veltliner Preussen stammen aus der gleichnamigen Riede, die sich im Zentrum des Nußberges befindet. Der Weingarten ist über 40 Jahre alt, wurde lange Zeit vom Mayer am Pfarrplatz bewirtschaftet bis er 2005 von mir übernommen wurde. 2008 stellte ich den Weingarten auf biodynamische Landwirtschaft um und seit 2011 ist er fertig zertifiziert. Der Boden besteht hier überwiegend aus extrem kalkreichen Verwitterungen von Kalk- und Sandstein, im oberen Bereich des Weingartens erreicht der Fels sogar die Oberfläche.

Weingarten und Keller: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese in den letzten Oktobertagen und einem peniblen Aussortieren von Botrytis, wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit bei sehr kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepresst. Die Vergärung mittels Spontanhefe erfolgte zu 100% im Stahltank. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wird er im Juni 2021 in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: Feine gelbe Frucht in der Nase, ein Hauch von Steinobst, zarte Mandarinenzesten, feiner Blütenhonig. Komplex, saftig und mineralisch mit Nuancen von reifem weißem Kernobst, finessenreicher Säurestruktur und Limette im Abgang. Sicheres Reifepotenzial.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 6,1 g/l Säure, 4,2 g/l Zucker