



Ried Ulm ^{1ÖTW} Nussberg Wiener Gemischter Satz ^{DAC} 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 für diesen Wiener Gemischten Satz ^{DAC} stammen aus der Ried Ulm, ein sehr steiler Südhang, der sich am östlichsten Teil des Nussberges direkt neben der Donau befindet. Der Boden besteht aus extrem kalkreichem Muschelkalk mit Kalkstein im Untergrund mit relativ geringem Tonanteil. Vor allem diesen Teil des Nussberges kann man eindeutig als Überrest eines Korallenriffs aus dem Tertiär bezeichnen, auch heute findet man noch massenhaft versteinerte Muscheln und Schnecken in den weißen Steinen.

Weingarten und Keller: Seit 2008 wird dieser Weingarten nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet und ist mit der Ernte 2011 offiziell fertig zertifiziert. Dieser Wiener Gemischte Satz ^{DAC} besteht aus 9 Traubensorten – Weißburgunder, Neuburger, Welschriesling, Grüner Veltliner, Sylvaner, Zierfandler, Rotgipfler, Traminer und Riesling – die zusammen per Hand geerntet wurden und nach sorgfältiger Selektion sowie Entfernung der Botrytistrauben zusammen verarbeitet wurden. Einer Maischestandzeit von etwa 3 Stunden folgte das schonende Abpressen mit einer pneumatischen Weinpresse und die Vergärung erfolgte im gekühlten Stahltank (75%) und in großen, gebrauten Eichenfässern (25%). Nach fast einem Jahr Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wurde er im August 2021 in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: Dieser Wiener Gemischte Satz ^{DAC} zeigt eine leuchtend zitronengelbe Farbe, eine wunderbare Aromatik sowie ein elegantes Bouquet von reifen weißen und gelben Früchten mit fossilreichen Kalksteinaromen. Am Gaumen vollmundig, ein sehr feiner und eleganter Gemischter Satz mit konzentrierter, perfekt balancierter Frucht sowie anhaltendem Hauch von Salzigkeit.

Technische Daten: 14,0 % Vol., 5,5 g/l Säure, 1,8 g/l Zucker