Wiener Gemischter Satz DAC 2022

Jahrgang: Einem besonders langen Winter folgte ein später Austrieb und ein sommerliches Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben besonders schnell erfolgte. Die Blüte war dann doch wieder früh, gegen Mitte Juni, und begleitet von tollem Wetter. Der Sommer war dann besonders sonnig und trocken, sodass sich gegen Ende Juli erste kleine Trockenschäden bei Junganlagen zeigten. Der August begann dann ähnlich der Saison 2021 mit kühlen Nachttemperaturen und guten Niederschlägen, die dann doch zu einer guten Wasserversorgung der Reben führten. Die Frucht der Trauben wurde dadurch wieder schön ausgeprägt und die Säurewerte blieben stabil. Der September war dann eher durchwachsen, sonnige Phasen wechselten sich mit regnerischen Perioden ab und machten die Lese zu einer Herausforderung. Allerdings konnte der Regen keinen Schaden mehr anrichten, da die Wassermengen zu gering, die Windwerte zu hoch und die Begrünungen in den Weingärten zu aufnahmefähig waren. Die Lese endete um den 20. Oktober und brachte sowohl sehr gute Qualitäten, als auch eine zufriedenstellende Menge. Die Weine präsentieren sich reif mit kühler Frucht und sehr gutem Potenzial.

Boden: Die Trauben vom Wiener Gemischten Satz DAC 2022 stammen sowohl vom Bisamberg, als auch vom Nußberg. Der Bisamberg besteht aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg ebenfalls aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungen mit deutlich höherem Tonanteil.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen alle aus Weingärten, die längst fertig biozertifiziert sind. Der Gemischte Satz DAC 2022 wird aus 12 verschiedenen Traubensorten gekeltert. Die Hauptrebsorten sind: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Riesling, Neuburger. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert. Nach einer etwa 3 – stündigen Maischestandzeit wird der Most vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wird im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe werden die einzelnen Partien zusammengestellt und abgefüllt. Seit 2013 wird der Wiener Gemischte Satz mit dem „DAC" geadelt, der streng kontrollierten Herkunftsbezeichnung für den Wiener Wein.

Weinbeschreibung: Helles grünliches Gelb. In der Nase feine gelbe Frucht, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Grapefruit. Am Gaumen mittlere Komplexität, saftige Steinobstnuancen, finessenreiche Säurestruktur, lebendig und elegant. Bereits als Jungwein vermag der Wiener Gemischte Satz DAC mit seiner würzigen und frischen Art zu gefallen und ist ein vielseitiger Begleiter zur klassischen österreichischen Küche.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 5,9 g/l Säure, 1,5 g/l Zucker

Weingut Wieninger A-1210 Wien (Vienna) Stammersdorfer Strasse 31 www.wieninger.at
Tel +43 1 290 10 12 Fax +43 1 290 10 123 weingut@wieninger.at www.premiumestates.at