



Wiener Muskateller 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 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 Weingärten befinden sich in der Ried Wiesthalen und in der Ried Keblen am Wiener Bisamberg und zeichnen sich im Wesentlichen durch sehr viel Löß und einen höheren Sandanteil aus, woraus ein schwacher Wuchs mit relativ geringen Erträgen resultiert. Der hohe Kalkgehalt des Bodens bewirkt sehr zarte, vielschichtige Weine mit intensiver Aromatik. Die ältesten Reben dieser Weingärten sind nunmehr bereits mehr als 30 Jahre alt.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen aus biodynamischer Landwirtschaft. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine neu installierte, vollautomatische Traubensortieranlage wurde der Wiener Muskateller nach mehrstündiger Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-duftig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach möglichst langer Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein im März 2023 abgefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein besticht durch rauchig-würzige, muskulöse Aromen, sehr facettenreich und verspielt. Am Gaumen zart nach Muskatnuss, feine gelbe Pfirsichfrucht, Nuancen von Holunder im Hintergrund. Saftige, elegante Textur, zarter Blütenhonig, frische Säurestruktur. Ideal als Aperitif oder für die Terrasse in der warmen Jahreszeit.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 5,6 g/l Säure, 2,2 g/l Zucker