



Wiener Trilogie 2018



Jahrgang: Nach einem langen und vor allem im Finale sehr kalten Winter folgte binnen kurzer Zeit ein extremer Temperaturanstieg mit sehr schnellem Austrieb der Reben und ungewöhnlich hohen Frühlingstemperaturen bis über 30 °C. Darauf folgte eine der frühesten Reblüten aller Zeiten, die in manchen Weingärten bereits Ende Mai abgeschlossen war. Ausgiebige Niederschläge im Juni brachten die Weingärten gut versorgt in einen heißen und zunehmend trockenen Sommer. Bereits gegen Ende Juli wurden die ersten Beeren weich und die Verfärbung bei den Rotweinsorten begann – ein untrügliches Zeichen, dass wir mit einer besonders frühen Ernte zu rechnen hatten. Diese startete dann tatsächlich ungewöhnlich früh: Ab dem 20. August wurden die ersten Trauben für die Basisweine geerntet, aber

auch Chardonnay's und Pinot Noirs für die Prestigelinien Select und Grand Select waren bald an der Reihe. Die Entscheidungen über den Erntezeitpunkt waren in diesem Jahrgang mit Sicherheit besonders wichtig und von Weingarten zu Weingarten besonders individuell und unsere hervorragende Ausstattung mit Kühltechnik im gesamten Weingutsbereich war bei der Ernte 2018 geradezu essenziell. Der Jahrgang 2018 zeigt sich mit sehr feinen, ausgewogenen und saftig-trinkfreudigen Weißweinen und besonders gut strukturierten tief-dunklen, würzig-fruchtigen Rotweinen, in allen Fällen mit sehr hohem Lagerpotential. Außergewöhnliche Reife und makelloser Gesundheitszustand der Trauben sprechen für einen überdurchschnittlichen Jahrgang.

Boden: Die Trauben der Wiener Trilogie 2018 stammen ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges. Die Böden bestehen hier aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Die vielen Sonnenstunden, der stetige Wind und der relativ geringe Niederschlag, dazu noch die tollen Drainageeigenschaften der sandigen Böden, machen den Wiener Bisamberg zu einem hervorragenden Rotweingebiet.

Weingarten und Keller: Die Wiener Trilogie 2018 ist eine Cuvée aus 65% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot und wird daher zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet. Die ersten Zweigelt kommen Mitte bis Ende September und die letzten Cabernets gegen Ende Oktober. Nach getrennter Maischegärung und anschließender malolaktischer Gärung im großen Holzfass, oder auch in Stahltanks werden die einzelnen Weine in Barriques gezogen. Je nach Struktur des Weines kommt mehr oder weniger neues Holz zum Einsatz, am Ende werden es im Durchschnitt etwa 20% Neuholz sein. In einem eigenen Keller aus dem 16. Jahrhundert liegen die Barriques etwa 20 Monate, werden immer wieder umgezogen und nach und nach zur finalen Cuvée zusammengestellt. Im September 2020 wurde die Wiener Trilogie 2018 in Flaschen gefüllt.

Weinbeschreibung: Der Wein präsentiert sich in der Nase intensiv nach roten Beerenfrüchten, untermalt von zarter Zweigeltwürze, etwas Moos und nasses Laub. Mit zarter Edelholzwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht, etwas Lakritze und Cassis. Saftig, präsent, gut integrierte Tannine, zarte Brombeernoten im Abgang. Die Wiener Trilogie ist kein dicker, fetter Neue Welt Wein, sondern ein trinkfreudiger und finessenreicher Essensbegleiter.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 5,8 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker