WIENINGER

Bisamberg 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 Böden am Bisamberg bestehen aus kalkreichem, leicht sandigem Löss mit massivem Kalkstein im Untergrund. Für diesen Wein bewirtschaften wir einen Weingarten, der vor rund 40 Jahren gemischt mit Weißburgunder (40%), Grauburgunder (40%) und Chardonnay (20%) ausgepflanzt wurde. Seit wir den Weingarten 2012 erworben haben, wird er nach den biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet.

Weingarten und Keller: Seit Jahren träumte ich von einer Lage am Bisamberg, die mit Gemischten Satz bepflanzt war und die Zusammensetzung der Rebsorten das große Potential des Bisambergs widerspiegeln würde. Die Ried Hochfeld gab mir endlich die Möglichkeit dazu. Mit einem Rebstockalter von 40 Jahren ist der Weingarten auch bereits gut verwurzelt. Außerdem sind es speziell die Burgundersorten (Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay), die dem Bisamberg so schmeicheln und die besten Qualitäten bringen. Die Trauben wurden gemeinsam per Hand geerntet und sanft abgepresst, dann spontan vergoren in temperaturregulierten Edelstahltanks. Nach einer mittleren Lagerung wurde der fertige Wein im März 2023 in die Flasche gebracht.

Weinbeschreibung: Die Nase ist aromatisch mit leicht rauchigen Nuancen, etwas Grapefruit, reifem Steinobst und hefigen Noten. Am Gaumen kommt ein vollmundiger, aber eleganter Wein mit einer feinen Säurestruktur zur Vorschau. Harmonisch, balanciert und bereits sehr zugänglich. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der wunderbar zu Fisch, Meeresfrüchten und mediterranen Gerichten passt.

Technische Daten: 13,0 % Vol., 6,1 g/l Säure, 1,0 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