



## Nussberg Grüner Veltliner 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 des Nussberg Grünen Veltliner stammen von zwei Weingärten am Nussberg, der Ried Serfellner und der Ried Weisleiten. Die Böden sind relativ homogen, allesamt aus kalkreichem Muschelkalk mit Kalkstein im Untergrund. Einzig der Lehmenteil ist etwas unterschiedlich, die Riede Weisleiten verfügt über einen lehm- und eisenreichen Boden und bringt dadurch etwas dunklere Frucht mit mehr Würze in den Wein.

**Weingarten und Keller:** Die Trauben stammen aus alten Weingärten, die bereits seit 2008 nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine neu installierte, vollautomatische Traubensortieranlage wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 3 Stunden Maischestandzeit bei kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank mittels Spontanhefe vergoren und ausgebaut, um den duftigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Ein kleiner Teil wurde in einem großen Holzfass ausgebaut, um wiederum die Terroir-Noten zu unterstreichen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien im März 2023 zusammengestellt und abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** Der Wein eröffnet mit einer sehr reinen und frischen, aber intensiven Nase von Kalkstein, Limette und Zitronenschalen. Am Gaumen rund und elegant, ist dieser vollmundige Wein kraftvoll, saftig, sehr intensiv mit Zitrusnoten und feiner Säurebogen.

**Technische Daten:** 13,0 % Vol., 7,0 g/l Säure, 2,0 g/l Zucker