



## Nussberg Riesling 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 Riesling Nussberg stammen normalerweise von einem Weingarten in der Ried Preussen am Nussberg, aber aufgrund der geringen Erträge und der hohen Reife wurden auch die Trauben der Rieden Obere Schoß und Purgstall herangezogen, die sich ebenfalls am Nussberg befinden. Die Böden bestehen aus kalkreichen Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund, der Kalkfelsen tritt zuweilen bis an die Oberfläche.

**Weingarten und Keller:** So wie alle anderen unserer Weingärten sind auch diese biodynamisch zertifiziert. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese gegen Ende Oktober wurden die Trauben ein weiteres Mal im Keller durch eine automatische Sortieranlage von eingeschrumpften Beeren und gerbstoffreichen Stielteilen befreit. Danach wurde die Maische nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit bei sehr kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepresst und im Stahltank mit Spontanhefe vergoren. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wird er im August 2023 in Flaschen abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** Helles Gelbgrün, delikate Frucht, zarte Blütenaromen, etwas Honig, weiße Pfirsichfrucht, mineralische Nuancen. Dicht, weiße Frucht, straff, lebendig und mineralisch, bleibt sehr lange anhaltend und besticht sowohl in der Jugend aber auch mit der Reife. Ein harmonisierender Wein zu asiatischen Speisen, Meeresfrüchte, Fisch mit kräftiger Sauce und cremigen Risotto.

**Technische Daten:** 13,5 % Vol., 5,7 g/l Säure, 3,6 g/l Zucker