



## Ried Falkenberg <sup>1ÖTW</sup> Wiener Gemischter Satz <sup>DAC</sup> 2021 JRE



**Jahrgang:** Einem durchschnittlichen aber langen Winter folgte ein sehr kühles Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben besonders langsam und spät erfolgte. Ab Mitte Mai wurde das Wetter dann doch sommerlich und die Reben wuchsen fast explosionsartig und führten zu einer normalen Blüte gegen Mitte Juni. Das Sommerwetter dauerte wochenlang an, wobei keinerlei Niederschläge zu verzeichnen waren und erste Junganlagen im Bereich Mitte Juli bereits kleine Trockenschäden zeigten. Zudem fegte am 17. Juli ein Hagelsturm über den Nussberg, der uns in diesen Lagen 20 bis 50% des Ertrags kosteten. Lediglich jene Weingärten die mit Hagelschutz-netzen gesichert waren, wie die Rieden Rosengartel und Ulm blieben verschont. Als

dann der August begann, war der Sommer fast schon vorbei, denn die Nacht-temperaturen sanken ungewöhnlich tief. Die Frucht der Trauben wurde dadurch besonders ausgeprägt und die Säurewerte hielten sich auf ungewöhnlich hohem Niveau. Der September war dann wieder wie gewohnt, viel Sonne und kein Regen brachte uns sehr gute Konzentration mit toller Reife und markanter Säure. Die Lese begann in der 2. Septemberwoche und war aufgrund des ausgezeichneten Wetters bereits um den 20. Oktober zu Ende. Ein verrücktes Jahr voller Überraschungen brachte letztlich bei etwas weniger Ertrag herrliche Qualitäten mit intensiver Frucht und großem Potenzial.

**Boden:** Die Ried Falkenberg befindet sich am Wiener Bisamberg. Der Untergrund besteht aus Wiener Sandstein mit Meeresablagerungen an der Oberfläche, die durch Erosion zu Sanden verwittert sind. Löss spielt an diesem höher gelegenen Osthang eine untergeordnete Rolle.

**Weingarten und Keller:** Seit 2008 wird dieser Weingarten nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet und ist mit der Ernte 2011 erstmals offiziell fertig zertifiziert. Der Wiener Gemischte Satz <sup>DAC</sup> Ried Falkenberg <sup>1ÖTW</sup> besteht aus 7 Rebsorten – Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Welschriesling, Chardonnay, Neuburger und Traminer. Sie wurden zusammen geerntet und schonend abgepresst, danach im Stahltank temperaturkontrolliert mit Spontanhefe vergoren. Nach fast einem Jahr Lagerung des Weins auf der Feinhefe wurde er im August in Flaschen abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** In der Nase zart nach gelben Ringlotten, frischer Apfel, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlerer Körper, saftige Frucht nuances, feiner Säurebogen, zart nach Ananas im Abgang, mineralisch salzige Nuancen, zitroniger Rückgeschmack. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders passend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

**Technische Daten:** 13,5 % Vol., 5,6 g/l Säure, 3,1 g/l Zucker