



## Ried Preussen <sup>10</sup>TV Grüner Veltliner 2021



**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 Hagelschutznetzen gesichert waren, wie die Rieden Rosengartel und Ulm blieben verschont. Als dann der August begann, war der Sommer fast schon vorbei,

denn die Nachttemperaturen 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 Trauben des Grünen Veltliner Preussen stammen aus der gleichnamigen Riede, die sich im Zentrum des Nußberges befindet. Der Weingarten ist über 40 Jahre alt, wurde lange Zeit vom Mayer am Pfarrplatz bewirtschaftet bis er 2005 von mir übernommen wurde. 2008 stellte ich den Weingarten auf biodynamische Landwirtschaft um und seit 2011 ist er fertig zertifiziert. Der Boden besteht hier überwiegend aus extrem kalkreichen Verwitterungen von Kalk- und Sandstein, im oberen Bereich des Weingartens erreicht der Fels sogar die Oberfläche.

**Weingarten und Keller:** Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese in den letzten Oktobertagen und einem peniblen Aussortieren von Botrytis, wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit bei sehr kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepresst. Die Vergärung mittels Spontanhefe erfolgte aufgrund der geringen Menge zu 100% im Stahltank. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wird er im April in Flaschen abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** In der Nase zart nach Mandarinenzesten, von gelben Fruchtnuancen unterlegt, ein Hauch von Mango, tabakiger Würze im Hintergrund. Stoffig, engmaschig, feine gelbe Fruchtsüße, finessenreiche Säurestruktur, kernig, salzige Nuancen, bleibt lange haften. Sehr gutes Reifepotential.

**Technische Daten:** 14,5 % Vol., 5,7 g/l Säure, 5,2 g/l Zucker