



Ried Ulm ^{10TW} Nussberg Wiener Gemischter Satz ^{DAC} 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 für diesen Wiener Gemischten Satz ^{DAC} stammen aus der Ried Ulm, ein sehr steiler Südhang, der sich am östlichsten Teil des Nussberges direkt neben der Donau befindet. Der Boden besteht aus extrem kalkreichem Muschelkalk mit Kalkstein im Untergrund mit relativ geringem Tonanteil. Vor allem diesen Teil des Nussberges kann man eindeutig als Überrest eines Korallenriffs aus dem Tertiär bezeichnen, auch heute findet man noch massenhaft versteinerte Muscheln und Schnecken in den weißen Steinen.

Weingarten und Keller: Seit 2008 wird dieser Weingarten nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet und ist mit der Ernte 2011 offiziell fertig zertifiziert. Dieser Wiener Gemischte Satz ^{DAC} besteht aus 9 Traubensorten – Weißburgunder, Neuburger, Welschriesling, Grüner Veltliner, Sylvaner, Zierfandler, Rotgipfler, Traminer und Riesling – die zusammen per Hand geerntet wurden und nach sorgfältiger Selektion sowie Entfernung der Botrytistrauben zusammen verarbeitet wurden. Einer Maischestandzeit von etwa 3 Stunden folgte das schonende Abpressen mit einer pneumatischen Weinpresse und die Vergärung erfolgte im gekühlten Stahltank (75%) und in großen, gebrauten Eichenfässern (25%). Nach fast einem Jahr Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wurde er in Flaschen abgefüllt.

Weinbeschreibung: Dieser Wiener Gemischte Satz ^{DAC} zeigt eine leuchtend zitronengelbe Farbe, eine wunderbare Aromatik sowie ein elegantes Bouquet von reifen weißen und gelben Früchten mit fossilreichen Kalksteinaromen. Am Gaumen vollmundig, ein sehr feiner und eleganter Gemischter Satz mit konzentrierter, perfekt balancierter Frucht sowie anhaltendem Hauch von Salzigkeit.

Technische Daten: 14,0 % Vol., 6,1 g/l Säure, 1,1 g/l Zucker