



Wiener 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 vom Wiener Riesling 2022 stammen zu 30% vom Bisamberg und zu 70% vom Nussberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nussberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein. Der Bisamberg steht hier eher für eine offene, marillenartige Frucht, der Nussberg bringt mehr Mineralität und eher pfirsichartige Aromen.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen ausschließlich von Weingärten, die seit dem Jahr 2008 nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese wurden die einzelnen Partien des Riesling nach etwa 5 Stunden Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank mittels Spontanhefe vergoren und ausgebaut, um den duftigen Charakter so gut wie möglich zu betonen und die Terriornoten zu unterstreichen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien im Juli 2023 zusammengestellt und abgefüllt.

Weinbeschreibung: In der Nase feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Weingartenpfirsich, etwas Maracuja, zart nach Mandarinen. Saftig, elegant, angenehme Fruchtsüße, feine Säurestruktur, animierend. Er ist ein idealer Begleiter zu würzigen asiatischen Speisen und auch zu hellem gebackenem Fleisch.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 6,2 g/l Säure, 3,0 g/l Zucker