



## Wiener Gemischter Satz <sup>DAC</sup> 2023

**Jahrgang:** Einem erneut besonders langen und feuchten Winter folgte ein später Austrieb erst im Mai und ein sommerliches Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben wieder sehr schnell erfolgte. Die Blüte ging unter idealen Bedingungen gegen Mitte Juni vonstatten und danach folgte ein herrlicher Sommer zumindest bis Ende Juli. Der August begann mit einer unüblich kühlen und regnerischen Phase in der ersten Hälfte und kam in der zweiten Hälfte erst wieder auf Touren, jedoch mit bereits kühleren Nachttemperaturen. Den Abschluss des Monats bildete ein großflächiges Hagelereignis, die

Schäden hielten sich allerdings doch eher in Grenzen. Der September war dann außergewöhnlich schön, sodass man den Trauben bei der Reife regelrecht zusehen konnte. Die Lese begann in den ersten Septembertagen und konnte aufgrund des tollen Wetters sehr zügig voranschreiten. Am 12. Oktober war schließlich der letzte Lesetag mit geteiltem Resümee, die Mengen blieben etwas hinter den Erwartungen zurück, dafür waren die Gradationen und Qualitäten durch die Bank großartig. Ein lebendiger und finessenreicher Jahrgang mit sehr viel Potenzial kündigt sich an.

**Boden:** Die Trauben vom Wiener Gemischten Satz <sup>DAC</sup> stammen sowohl vom Bisamberg, als auch vom Nussberg. Der Bisamberg besteht aus leichtem, sandigem Löss auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nussberg ebenfalls aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungen mit deutlich höherem Tonanteil.

**Weingarten und Keller:** Die Trauben stammen alle aus Weingärten, die längst fertig biozertifiziert sind. Dieser Wiener Gemischte Satz <sup>DAC</sup> wird aus 12 verschiedenen Traubensorten gekeltert. Die Hauptrebsorten sind: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Riesling, Neuburger. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert. Nach einer etwa 3 – stündigen Maischestandzeit wird der Most vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wird im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe werden die einzelnen Partien zusammengestellt und abgefüllt. Seit 2013 wird der Wiener Gemischte Satz mit dem „DAC“ geadelt, der streng kontrollierten Herkunftsbezeichnung für den Wiener Wein.

**Weinbeschreibung:** Helles grünliches Gelb. In der Nase feine gelbe Frucht, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Grapefruit. Am Gaumen mittlere Komplexität, saftige Steinobstnuancen, finessenreiche Säurestruktur, lebendig und elegant. Bereits als Jungwein vermag der Wiener Gemischte Satz <sup>DAC</sup> mit seiner würzigen und frischen Art zu gefallen und ist ein vielseitiger Begleiter zur klassischen österreichischen Küche.

**Technische Daten:** 12,5 % Vol., 5,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

