



Wiener Grüner Veltliner 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 Grüner Veltliner stammen zu 60% von den Lagen des Wiener Bisamberges und zu 40% vom Nussberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und sind ausgesprochen kalkreich und der Nußberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein.

Weingarten und Keller: Die Trauben stammen ausschließlich von Weingärten, die seit dem Jahr 2008 nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Nach besonders sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einer weiteren Selektion durch eine vollautomatische Traubensortieranlage wurden die einzelnen Partien des Wiener Grüner Veltliner nach etwa 3 Stunden Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der vorgeklärte Most wurde gekühlt im Stahltank vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien recht bald zusammengestellt und abgefüllt. Der Wein wurde nicht mit tierischen Schönungsmitteln behandelt und ist vegan sowie biodynamisch zertifiziert.

Weinbeschreibung: Der Wein glänzt mit einer zart verwobenen Veltlinernase, duftig und frisch, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur. Bereits als Jungwein vermag der Grüne Veltliner mit seiner würzigen und frischen Art zu gefallen und ist ein idealer Begleiter zur klassischen österreichischen Küche.

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