



Weinviertel DAC 2008

Herkunft

Weinbauregion: Niederösterreich
Weinbaugebiet: südliches Weinviertel
Orte: Hagenbrunn, Enzersfeld
Boden: sandige und lehmige Lössböden
Exposition: Hanglagen mit Süd-, Südwest- u. Ostausrichtung

Klima: kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberges wirkt sich günstig auf Vegetation sowie Aromabildung aus.

Witterungsverlauf: Im Winter führten wir in den Rebschnitt auf 1-2 Strecker durch, es wurde ertragsreduzierend auf 9-12 Augen gekürzt. Der Austrieb erfolgte Mitte April. Ergiebige Regenfälle sorgten für ein enormes Triebwachstum. Unsere verstärkte Weingartenmannschaft hatte alle Hände mit dem Stockputzen, Säubern des alten Holzes, Entfernen von Doppeltrieben und mit dem „Einstricken“ zu tun, um eine gut durchlüftete Traubenzone bei gleichmäßiger Triebaufteilung zu schaffen. Schönes Wetter sorgte ab Anfang Juni für eine erfolgreiche Blüte und einen üppigen Traubenansatz. Der Niederschlag während der Vegetationsperiode (März bis August) lag bei über 400 mm, sodass ständige Triebkürzungen, Unkrautbekämpfung (durch Stockräumung u. mulchen) erforderlich war. Der kühle Juli brachte uns wiederum Niederschläge und sorgte für eine Vegetationsverzögerung. Dadurch wurde eine langsame Reifeperiode bis in den Spätherbst ermöglicht. Beim nächsten händischen Durchgang im Juli/August wurde entblättert und ausgedünnt, um die Traubenzone luftig und gesund zu halten. Bis Anfang September wurden wir mit einer Schönwetterperiode belohnt u. auch danach kam es ab Ende September zu schönen, warmen Herbsttagen, dass eine langsame Lese bis Mitte November gesunder u. reifer Trauben ermöglichte.



Weinbau & Vinifikation

Rebsorte: Gr. Veltliner
Alter der Rebstöcke: zw. 18 und 25 Jahren
Pflanzungsdichte: 3.000 - 4.000 Stöcke/ha
Erziehungform: mittelhohe Erziehung
Schnittsystem: Einbogenschnitt

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur: Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert. Dafür werden das ganze Jahr über behutsame Maßnahmen gesetzt, wie beispielsweise das Begrünen und Mähen der Fahrgasse oder dem Ausbringen des Tresters um den Boden organische Nährstoffe zuzuführen.

Ernte/Ausbau: Handlese Mitte bis Ende Oktober 2008, schonende Pressung, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 19° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Anfang Februar.

Abfüllung/Verschluss: Die Abfüllung erfolgte am 11.2.2009 mit Schraubverschluss.

Weinbeschreibung

Degustationsnotiz: ein idealtypischer Grüner Veltliner mit feinen Anklängen nach Äpfeln und Hülsenfrüchten, wirkt am Gaumen fein grasig, würzig und frisch, animierender Stil!

Alkoholgehalt: 12,5 %vol
Säure: 5,4 g/l
Restsüße: 1,4 g/l
Qualitätsstufe: Qualitätswein/Weinviertel DAC

Trinkreife: 2009 - 2011

Serviertemperatur: 8 - 9 Grad

Speisenempfehlung: Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der besonders gut zu Gerichten der Wiener Küche (wie beispielsweise Schweinsbraten u. faschierte Laibchen) und zur Jause passt.