



## Weinviertel DAC Ried Schachern 2008

### Herkunft

**Weinbauregion:** Niederösterreich  
**Weinbaugebiet:** nördliches Weinviertel  
**Ort:** Stützenhofen bei Falkenstein  
**Lage:** Ried Schachern  
**Boden:** sandig-lehmiger Lössboden mit hohem Kalkanteil  
**Exposition:** Hanglagen mit Südausrichtung

**Klima:** kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Die im nördlichsten Weinviertel gelegene Lage weist ein kühleres Klima auf (um 1,5 ° kühler als im südlichen Weinviertel).

**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:** 25 Jahre  
**Pflanzungsdichte:** 2.700 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 Anfang November 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 17.2.2009 mit Schraubverschluss.

### Weinbeschreibung

**Degustationsnotiz:** hohe Aromausprägung, reife Säure u. anhaltende Würze spiegeln das Terroir des nördlichen Weinviertels wieder: Ein besonders gebietstypischer Vertreter mit feiner Birnenfrucht in der Nase, zeigt sich am Gaumen sehr authentisch und würzig, wirkt fein und elegant.

**Alkoholgehalt:** 12,5 %vol  
**Säure:** 5,7 g/l  
**Restsüße:** 2,4 g/l  
**Qualitätsstufe:** Qualitätswein/Weinviertel DAC

**Trinkreife:** 2009 - 2012

**Serviertemperatur:** 8 - 9 Grad

**Speisempfehlung:** Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der besonders gut zu Gerichten der Wiener Küche (wie beispielsweise Schweinsbraten und Schnitzel) und gebratenem Fischen passt.