

# Grauburgunder 2008

## limitierte Auflage



### Herkunft

Weinbauregion: Niederösterreich  
Weinbaugebiet: südliches Weinviertel  
Ort: Hagenbrunn  
Lage: Aichleiten  
Boden: von Teils Löss überlagertem kalkigen Sandstein mit Mergel, extrem steinig.  
Exposition: nach Südosten

Klima: kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg 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: Grauburgunder  
Alter der Rebstöcke: 8 Jahre  
Pflanzungsdichte: 4.000 Stöcke/ha  
Erziehungsform: 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 der reifen, gesunden Trauben bei 20° KMW Ende Oktober. Die Trauben wurden in Kisten transportiert, um Quetschungen zu meiden. Nach dem Reben erfolgte ein schonender Pressvorgang bei einer Maischestandzeit von 4 Stunden. Vergärung u. Lagerung in neuen kleinen Barriquefässern (französisches Neversholz mit mittlerem Toasting) bis August 2009.

Abfüllung/ Verschluss: Die Abfüllung erfolgte Anfang September 2009 mit Naturkork.

### Weinbeschreibung

Degustationsnotiz: goldgelb mit rosa Anflügen, in der Nase fein mineralisch, Anklänge an Karamell u. Ananas, ein druckvoller, ausgewogener und komplexer Wein mit schöner Länge und großem Potenzial.

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol

**Säure:** 4,5 g/l

**Restsüße:** 5,5 g/l

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Trinkreife:** 2010 – 2015

**Serviertemperatur:** 12 Grad

**Speisenempfehlung:** zu kräftig zubereiteten Geflügelgerichten, zu asiatischen Gerichten, Meditationswein, der auch gut zu würzigem Bergkäse passt