



Riesling Pöcken 2008

Herkunft

Weinbauregion: Niederösterreich

Weinbaugebiet: südliches Weinviertel

Ort: Hagenbrunn

Lage: Pöcken

Boden: sehr karger steiniger Flyschgesteinsboden auf einem Hochplateau des Bisambergs. Steine speichern die Wärme optimal und geben sie in der Nacht langsam ab.

Exposition: nach Südosten

Klima: kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Der angrenzende Wald sorgt für leichte Abkühlung, das zur der feinen Aromausprägung im Wein sorgt.

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: Riesling

Alter der Rebstöcke: 9 Jahre

Pflanzungsdichte: 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 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 Ende März im Stahltank.

Abfüllung/Verschluss: Die Abfüllung erfolgte am 16.4.2009 mit Schraubverschluss.

Weinbeschreibung

Degustationsnotiz: Ein Riesling für heiße Sommertage: wirkt in der Nase sehr fruchtbetont nach Weingartenpfirsichen mit schöner Kräuterwürze, am Gaumen ebenso fruchtig mit rassischer Säure und feiner Mineralik.

Alkoholgehalt: 12 %vol

Säure: 7,2 g/l

Restsüße: 8,7 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2009 - 2013

Serviertemperatur: 8 - 9 Grad

Speisenempfehlung: Ideal als Aperitifwein. Passt gut zu Meeresfrüchten u. gerillten od. gebratenen Fischspezialitäten.