

Ruländer mit Achtung 2018

Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Langenlois Ladner Seehöhe 350 m
Sorte:	Pinot Gris (Synonym = Ruländer)
Boden:	Gneis Verwitterung, Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	27 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 11. September 2018
Maische:	sortiert und gerebelt, ganze Beeren
Gärung:	Maischegärung über 4 Wochen in 500 Liter Holzfässern
Ausbau:	in kleinen gebrauchten Holzfässern (300 Liter) auf voller Hefe für 12 Monate ohne SO ₂ und für weitere 10 Monate auf der Feinhefe im großem Holzfass (1250 liter), kleine SO ₂ Gabe nach dem 1. Abstich (15 mg/l)
Abfüllung:	August 2020, ohne Filtration, ohne Schönungen und ohne weitere SO ₂ Gabe abgefüllt

Wein

Jahrgang:	WARM aber NICHT HEISS So könnte man in Kürze den Witterungsverlauf 2018 beschreiben. Februar und März waren sehr kalte Wintermonate. Nach einem außergewöhnlich warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben sodass im Gegensatz zu den zwei Jahren davor keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Reblüten war in den meisten Weinbaugebieten bereits Ende Mai abgeschlossen. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch den heißen Sommer hindurch erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Darunter hatte besonders das Weinviertel zu leiden. Bewässerung – wo möglich – und sonstige weinbauliche Maßnahmen waren dringend nötig um Junganlagen und wenig verwurzelte Weingärten vor Überlastung zu schützen. Im August war die Lese schon im Gang. Ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Lesegut. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Lesepausen erzwangen. Ein milder, sonniger und meist trockener September läutete das Ende der Lese ein, die Anfang Oktober so gut wie überall abgeschlossen war. Somit wurde der überdurchschnittlich warme Oktober vielerorts nicht mehr im Freien, sondern bereits im Keller bei der Vinifizierung des guten Jahrgangs verbracht.
Verkostung:	Seidenmattes Orangerot mit olivgrünen Reflexen, Datteln und Lakritz, Grafit, getrocknete Kräuter, erinnert an Campari im Bukett, rauchige Noten, straffe Struktur, griffiges Tannin, diskrete Aromatik, kandierte Früchte, Kirschen- und Blutorangen, Molke, Trüffel, balancierte Säure, knochentrocken, mächtig und charaktervoll, wird mit Luft fruchtiger.
Speisempfehlung:	Grillfleisch, Ziegenkäse mit Aschekruste
Reifepotenzial:	2021 - 2031
Serviertemperatur:	14 - 16 °C
Dekantieren:	Ja, um den Wein vom natürlichen Depot zu trennen

Daten

Alkohol:	11,5 %
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,6 g/l
Gesamt SO ₂ :	35 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut

