

## Seeberg Alte Reben Trockenbeerenauslese 2019

### Weingarten

Herkunft:	Langenlois Ried Seeberg
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Sorte:	Riesling
Boden:	Glimmerschiefer, darüber schluffig sandiger Verwitterungsboden
Ausrichtung:	Süd - Südwest
Erziehungssystem:	Lenz Moser auf Kordon
Alter der Rebstöcke:	65 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 / ha
Ertrag ha:	25 hl Gesamtertrag – 200 Liter Trockenbeeren
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt BIODYN

### Keller

Lese:	von Hand, selektiv
Maischestandzeit:	von Hand abgebeert und die rosinenähnlichen Beeren mit Füßen eingetreten, 48 Stunden ziehen lassen
Gärung:	spontan im Edelstahl
Ausbau:	auf voller Hefe im Edelstahl für 10 Monate
Abfüllung:	August 2020

### Wein

Jahrgang:	Wen man sich als Winzer etwas wünschen darf, dann ein 9er Jahr!! Aus welchem Grund auch immer, die 9er Jahre gehören immer zu den Besten. Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu milden Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen (aus heutiger Sicht!) und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel daher auch in eine „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter dem Rekordjahr 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr war ungefähr 2 Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Die Weinlese begann für Sekt in der letzten Augustwoche und endete für die Herkunftsweine des Kamptals am Ende der ersten Oktoberwoche. Wenige Tage waren verregnet. Physiologische Reife, Geschmack der Trauben und Analyse des Saftes geben uns Hoffnung dass der Weinjahrgang 2019 zu den ganz ganz Guten gehören wird. Wie weit oben in der Bestenliste wird man aber erst in einiger Zeit wissen! Die Menge ist natürlich deutlich hinter 2018 geblieben dürfte sich aber nur etwas unter dem langjährigen Durchschnitt befinden. Rotgold mit mächtigen Schlieren, reife Marillen und Zitronenzesten im Bukett; glockenklare Frucht, Marillenkönig, Zitronengelee, Orangenjam, enorme Süße mit delikater Säure, feinsalzige Noten verleihen Frische und Eleganz, edler Zug vom Anfang bis ins unendliche Finale, grandioser Süßwein.
Verkostung:	

Reifepotenzial:	2021 bis 2060 (und natürlich darüber hinaus)
Speiseempfehlung:	ist ein Dessert für sich selbst, zum Meditieren und einfach Genießen
Serviertemperatur:	10 - 12°C
Dekantieren:	Nein

### Daten

Alkohol:	8%
Restzucker:	338,2 g/l
Säure:	12,4 g/l
Verfügbar in:	0,375 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut