

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018

Weingarten

| | |
|----------------------|--|
| Herkunft: | Langenlois |
| Qualitätsstufe: | Beerenauslese |
| Sorte: | Grüner Veltliner |
| Boden: | Löss |
| Klima: | pannonisch |
| Erziehungssystem: | Guyot und Lenz Moser |
| Alter der Rebstöcke: | 20 bis 50 Jahre |
| Pflanzendichte: | 3.000 bis 4.500 / ha |
| Ertrag ha: | 45 hl davon 500 liter Trockenbeeren |
| Anbaumethode: | biologisch dynamisch nach respekt BIODYN |

Keller

| | |
|-------------------|---|
| Lese: | selektiv von Hand in kleine Kisten Mitte September |
| Maischestandzeit: | von Hand abgebeert und mit Füßen eingemaischt, 48 Stunden |
| Gärung: | spontan im Holzfass für 12 Monate |
| Ausbau: | weiterer Ausbau für 10 Monate im Edelstahl |
| Abfüllung: | August 2020 |

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 Spätfrost 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 erzwingen. 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:

Leuchtendes Rotgold mit öligen Schlieren, kandierte Früchte, Kletzenbrot, Datteln und getrocknete Marillen im Bukett; cremige Mundfülle, klare Frucht, Marillenkofit, Orangenjam, substanzreich, druckvolle Süße mit exzellenter Säurespannung, salzige Adern, delikat mit ewigem Fruchtnachhall.

Reifepotenzial:

2021 bis 2060 und darüber hinaus

Speiseempfehlung:

Gänseleber, Blauschimmelkäse

Serviertemperatur:

10 - 12°C

Dekantieren:

Nein

Daten

| | |
|---------------|-----------|
| Alkohol: | 11 % |
| Restzucker: | 203,8 g/l |
| Säure: | 7,3 g/l |
| Verfügbar in: | 0,375 l |
| Vegan: | Ja |



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut