

Riesling Trockenbeerenauslese 2018

Weingarten

Herkunft:	Langenlois Ried Steinhaus und Ried Seeberg
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Sorte:	Riesling
Boden:	Amphibolit (Steinhaus) und Glimmerschiefer (Seeberg)
Ausrichtung:	Süd (Steinhaus) und Süd/Südwest (Seeberg)
Erziehungssystem:	Lenz Moser
Alter der Rebstöcke:	55 bis 65 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 / ha
Ertrag ha:	25 hl davon 250 Liter Trockenbeeren
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in kleine Kisten, Mitte September
Maischestandzeit:	von Hand abgebeert und mit Füßen eingemaischt für 48 Stunden
Gärung:	spontan im Edelstahl für 12 Monate
Ausbau:	weiterer Ausbau im kleinen Eichenfass (225 Liter) für 10 Monate
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 Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Rebblüten 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:	Bernsteinfarben mit orangem Schimmer, intensiver Duft nach Marillenkonfitüre, Litschi, Dosenpfirsich und Orangenkeksen; blitzsaubere Frucht, Marillenmarmelade und Orangengelee, betörende Süße mit immenser Säurespannung, mollige Textur, gibt mächtig Gas und hallt endlos nach, lebendiger Dessertwein.
-------------	---

Speiseempfehlung:	Vanilleeis, Salzburger Nockerl
Reifepotenzial:	2021 bis 2060 und darüber hinaus
Serviertemperatur:	10 - 12°C
Dekantieren:	Nein

Daten

Alkohol:	7 %
Restzucker:	364,5 g/l
Säure:	10,8 g/l
Verfügbar in:	0,375 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut