



Grüner Veltliner Ried Rosengarten Traisental DAC Jahrgang 2018



Der Grüne Veltliner wurzelt in der Riede Rosengarten im tiefgründigen Lössboden. Das strukturiert ihn frisch und leichtfüßig und verleiht ihm gleichzeitig Bodenständigkeit. Der Grüne Veltliner aus der Riede Rosengarten zeigt, was das Traisental ausmacht: Pfeffrige, mineralische trinkfreudige Grüne Veltliner.

Traisental DAC

DAC ist die Abkürzung für „Districtus Austriae Controllatus“ und bedeutet so viel wie „Staatlich Kontrollierte Herkunftsbezeichnung“ für ein bestimmtes Gebiet. Ein Wein mit dem Kürzel DAC ist also ein gebietstypischer Vertreter aus dem Traisental. Nur die Weine Grüner Veltliner und Riesling können dieses Kürzel tragen. Die Stufen sind Klassik mit mind. 12 Vol % und Reserve mit mind. 13 Vol%.

Vinifizierung

Es wurde auf zwei Etappen geerntet: Am 29.09.2018 und am 3.10.2018 wurden die vollreifen Trauben mit der Hand verlesen. Nach 14 Stunden Maischestandzeit wurde gepresst. 50% wurden spontan vergoren. Im Edelstahltank wurde der Wein drei Monate auf der Feinhefe gelagert.

Jahrgang

Ähnlich dem Jahrgang 2017 war 2018 ein sehr frühes Jahr. Das Frühjahr war ebenfalls sehr warm und die Sommermonate wurden von Trockenheit und Sonnenschein geprägt. Die früheste Ernte seit Wein am Biohof Fischer gemacht wird. Begonnen wurde mit der Ernte am 27.08.2018, beendet wurde sie am 10.10.2018. Die hohen Erntetemperaturen erforderten eine rasche Traubenverarbeitung. Ein reifer, fruchtiger Jahrgang, der durchwegs höhere Alkoholgehalte und niedrige Säurewerte mit sich brachte.

Kostnotiz

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Kandierte Organgenzesten, etwas Blütenhonig, unterlegt mit reifer Mangofrucht, zarte tabakige Würze, saftig, straffe Textur, elegant, zarte Fruchtsüße, seidige Struktur, mineralisch im Abgang, verfügt über Reifepotential und gute Länge.

Peter Moser, Falstaff

91 Punkte im Falstaff Traisental DAC CUP



Technische Daten

Riede: Rosengarten	Erntezeitpunkt: 29.9.2018 & 3.10.2018
Sorte: Grüner Veltliner	Rz.: 1,2 g/l
Lagerfähigkeit: 10-15+ Jahre	Alk.: 13,3 Vol%
Säure: 4,7 g/l	