

Ried Kapellenberg Grüner Veltliner 2015



Jahrgang: **2015**

Sorte: **Grüner Veltliner**

Weinbaugebiet: **Niederösterreich**

Ortschaft: **Platt**

Alkohol: **13.1 % vol.**

Säure: **5.2 g/l**

Restzucker: **1.3 g/l**

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Kapellenberg. Der Boden dieser Lage ist kalkhaltig mit Unterschichten aus Tonmergel (Ablagerungen des Tertiärmeeres), darüber leichte Lössanwehungen.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese in kleine Lesekisten Mitte Oktober, abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank mit Spontanhefen vergoren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und bis März auf der Feinhefe gelagert. Im März wurde in Flaschen abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2015

Bedingt durch den feuchten Herbst 2014 waren unsere Weingartenböden zu Beginn des Jahres gut mit Wasser gesättigt. Der Winter verlief schneelos, niederschlagsarm und mild. Mit einem nicht allzu frühen Austrieb Mitte April begann die Vegetation. Auch das Frühjahr verlief ohne Niederschläge, zusätzlich trockneten starke Winde die oberste Bodenschicht aus. Zu Pfingsten regnete es ausgiebig (30 mm). Die heißen Juni-/ Julitemperaturen (oft bis zu 37°C) und das Ausbleiben von nennenswerten Regenmengen, verringerten die Wasservorräte im Boden. Einzelne Regenfälle konnte man sprichwörtlich als „Tropfen auf den heißen Stein“ bezeichnen. Aufgrund des hohen Tonanteils der Platter Böden wirkten die Reben vital. Der Reifebeginn begann um den 10. August. Der Gesundheitszustand der Trauben und der Witterungsverlauf ließen es zu, nicht allzu früh mit der Lese zu beginnen. Die Ernte begann am 21. September und endete am 24. Oktober. Wir konnten gesunde Trauben mit hohen Zuckergehalt und reifen Säurewerten ernten. Den 2015er kann man zu den großen Weinjahrgängen einordnen welcher, durch die richtige Vinifizierungsphilosophie, auch den Geschmack des Ortes (Terroir) beinhaltet.

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb. Fein-würzige Nase mit reifer Birne. Am Gaumen rauchige Anklänge; Elegante Pfeffrigkeit mit zart-herben Nuancen, süßliches Nadelgehölz. Saftig reife Säure mit angenehmer Mineralik im Abgang. (Weingut Rudolf Fidesser)
Gewohnt rauchig untermalte Nase nach Williamsbirnen, Grapefruits und Berglinsen, auch dezent pfeffrige Aspekte, Tannennadeln und Schwarzbrotgewürze, saftige wie straffe Auslegung mit dunkelwürzig unterlegter Kernobstfrucht, ätherische Aspekte, kernig bei nerviger Säurestütze, anregend. (Vinaria Jungweinatlas, Rüdiger Pröll)