

Platter Sauvignon blanc



Jahrgang: **2022**
Sorte: **Sauvignon blanc**
Weinbaugebiet: **Niederösterreich**
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **12.5 % vol.**
Säure: **5.6 g/l**
Restzucker: **1.0 g/l**

Lage und Boden

Die Sauvignon blanc Trauben für diesen Wein stammen aus dem Weinviertler Ort Platt. Der Boden ist sandig-schottrig (Gründer Schichten-Ablagerungen des Tertiärmeeres).

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biodynamisch bewirtschaftet und sind Demeter-zertifiziert.

Vinifikation

Selektive Handlese Anfang Oktober. Nach mehreren Stunden Maischestandzeit abgepresst und im Stahltank spontan vergoren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und bis April auf der Feinhefe gelagert. Ende April wurde abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2022

Das Weinjahr 2022 begann mit einem milden Winter – schneelos und trocken. -7°C Anfang Jänner waren eine Ausnahme. Bereits der Februar brachte frühlingshafte Temperaturen. Einige Frosttage im März (-8°C) wechselten mit niedrigen Temperaturen. Das trockene Wetter hielt bis ins Frühjahr an – lediglich der April brachte einige Regentage, die Regenmengen waren jedoch von keiner großen Bedeutung. Der Austrieb der Reben war am 7. Mai, etwas später als im Vorjahr, gefolgt von einigen wichtigen Gewitterregen. Vor schweren Unwettern und Hagelschäden blieben unsere Weingärten auch in diesem Weinjahr verschont. Im Juni zeigte sich der Sommer mit heißer Witterung und auch Regen. Gefolgt vom Juli mit hochsommerlichen Temperaturen bis zu 38°C. Im Gegensatz zum eher trockenen Juli brachte der August wieder viele Regentage bei heißen Temperaturen, was die Infektionsgefahr mit Peronospora steigen ließ. Dank einer intensiven Laubarbeit im Sommer sowie beidseitiges Entblättern der Traubenzone, konnten wir eine luftige Laubwand erzielen, was ein großer Vorteil in Hinsicht auf Peronospora-Infektionen war. Wir starteten mit der Weinlese am 10. September. Etliche kleine Regenmengen im September führten zu einigen Lese-Unterbrechungen. Die Weinlese 2022 endet am 19. Oktober bei angenehmen Temperaturen. Die Feuchte hielt jedoch bis in den Dezember an (verspätete Sojabohnen-Ernte im November/Dezember). Die Weine des Jahrganges 2022 verkosten sich mild, aufgrund niedriger Säurewerte. Moderate Reifegrade bringen Leichtigkeit und Finesse, sowohl in unsere Weiß- als auch Rotweine.

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelbgrün. In der Nase zurückhaltend, würzig geprägter Sauvignon blanc, etwas Kümmel und schwarze Johannisbeere; Spürbare Pfeffrigkeit mit lebhaftem Säurespiel; langer Abgang mit Gewürzanklängen von reifem Paprika. (Weingut Rudolf Fidesser)