

Retzer Stein Grüner Veltliner 2016

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Obernalber Riede Holzapfeln (Gemeinde Retz). Diese Riede liegt an den Südhängen des Manhartsberges, welcher geologisch die „Böhmische Masse“ bildet. Der aus Graniten und Gneisen bestehende Urgesteinsverwitterungsboden, prägt diesen Wein.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

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

Weinjahrgang 2016

Nach einem schneelosen Winter begann Anfang April die Vegetation unserer Reben. An den letzten Apriltagen waren österreichweit Spätfröste (-3°C) zu verzeichnen. Da erfahrungsgemäß Strahlungsfroste in tieferen Rieden Schäden verursachen, versuchten wir dort durch „Räuchern“ in den frühen Morgenstunden größere Schäden zu verhindern. Im Nachhinein hatten wir in unserem Ort keine bemerkenswerten Ausfälle.

Zu Pfingsten regnete es ausgiebig (50 mm) und unsere Weingartenböden wurden bis in die tiefsten Schichten mit Wasser versorgt. Um den 20. Mai wechselte die vorherrschende kühle Witterung abrupt auf Sommertemperatur, welche einen enormen Wachstumsschub der Reben mit sich brachte. Die Entwicklung der Reben verlief bei guter Wasserversorgung im Bereich eines langjährigen Schnittes. Jedoch sorgten vermehrte Niederschläge von Mai bis August zu erhöhter Infektion durch Pilzkrankheiten. Laubarbeit und Pflanzenschutz hatten höchste Wichtigkeit. Die Lese begann am 18. September bei warmer Witterung. Am 3. Oktober schwankte das Wetter um, es wurde kühler mit einigen Regentagen. Am 27. Oktober konnten wir die Lese beenden. Die Weine des Jahrganges 2016 verfügen über eine schöne Lebendigkeit und sind mittelgewichtig mit bemerkenswerter Eleganz.

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb. Prägnante Würzigkeit, gelbe Früchte im Duft. Gehaltvoller Körper und reife Säure. Quitte und gelbe Birne dominieren am Gaumen, untermalt von pfeffriger Würzigkeit. Spürbar rauchige Granitmineralik; langer cremiger Abgang. (Weingut Rudolf Fidesser)
Vom Urgesteinsboden, ein Korb historischer Birnensorten, Bienenwachs, Buchenrauch, Orangenschale und Ysop, elegant, markanter Bodenton; glockenklare Aromatik mit sanfter Fruchtausprägung von Streuobstwiese, Kamille, wildem Dost, typisch rauchig-steinige Noten, nach hinten rassiger dank feiner Säure, filigrane Textur, kernig und saftig gleichermaßen, klingt finessenreich und lang nach. (Rüdiger Pröll, Vinaria Jungweinatlas 2017)
Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Kräuterwürze, feine Passionsfruchtnoten, ein Hauch von Guave und Lemongras, Grapefruitzesten. Saftig, lebendige Säurestruktur, mineralisch, elegant, weiße Steinobstfrucht, feinwürzig im Nachhall, individuell einsetzbar. (Falstaff Weinguide 2017/18)



Jahrgang: **2016**

Sorte: **Grüner Veltliner**

Weinbaugebiet: **Niederösterreich**

Ortschaft: **Obernalb**

Alkohol: **13.0 % vol.**

Säure: **6.0 g/l**

Restzucker: **1.0 g/l**