

Ried Sandberg Sauvignon blanc



Jahrgang: **2021**
 Sorte: **Sauvignon blanc**
 Weinbaugebiet: **Niederösterreich**
 Ortschaft: **Platt**
 Alkohol: **13.5 % vol.**
 Säure: **8.2 g/l**
 Restzucker: **1.0 g/l**

Lage und Boden

Die Sauvignon blanc Trauben für diesen Wein stammen aus der Ried Sandberg (Seehöhe 340 m). Der Boden ist sandig-schottrig (Grunder Schichten-Ablagerungen des Tertiärmeeres).

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese Ende Oktober, nach mehreren Stunden Maischestandzeit abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank spontan vergoren. Im November wurde der Wein abgezogen und bis zur Abfüllung auf der Feinhefe gelagert. Mitte August wurde abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2021

Der Winter 2021 brachte nur wenige tiefe Temperaturen. Es war schneelos und es wechselten Frühfrost (max. -11°C im Februar) und warme Tage. Anfang März gab es einige Frosttage und auch etwas Schneefall. Ansonsten verlief der März sonnig und warm. Der April zeigte sich von seiner kühlen Seite (9. April -4°C). Der Austrieb der Rebstöcke war um den 25. April 2021. Bedingt durch einen schneewarmen Winter waren unsere Böden Anfang Mai bereits sehr ausgetrocknet. Im Mai waren einige kleine Niederschläge zu verzeichnen und es herrschte wechselhafte Witterung (sonnig, windig, kühl). Der Juni verlief sonnig (11. Juni +30°C) und die Reblüte (um den 19. Juni) verlief bei heißen Temperaturen. Am 21. Juni zogen im Weinviertel heftige Unwetter mit Hagel und extremen Stürmen auf. Unser Ort blieb von Schäden verschont. Anfang Juli herrschten hohe Temperaturen mit vermehrten Gewitterereignissen und kühlen Nächten, welche Gefahr von Pilzinfektionen an den Reben brachten. Intensive Laubarbeit im Weingarten (Entblättern der Traubenzone, um die Durchlüftung zu fördern) war enorm wichtig! Auch im August waren viele Gewitter und Regenfälle zu verzeichnen. Die Lese begann in unserem Weingut am 5. September bei anfangs sonniger Witterung. Die Hauptlese war begleitet von einigen Regentagen und kühlen Temperaturen (große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht). Unsere Weine des Jahrganges 2021 zeigen sich mittelgewichtig. Der höhere Säuregehalt wirkt aufgrund eines hohen Weinsäuregehalts nicht aggressiv. Die Weine besitzen eine kristallklare Frucht mit auffallend cremiger Struktur.

Weinbeschreibung

Leuchtendes Grüngelb. Stachelbeere und schwarze Johannisbeere im Duft. Am Gaumen etwas Liebstockel mit zarter Kräuterwürze; spürbare Salzigkeit. Im Abgang Cassis, feinwürzig, reichhaltige Quarzmineralik, lebendige Säure. Sichereres Reifepotential. (Weingut Rudolf Fidesser)

–

Helles Gelbgrün, silberne Reflexe. Mit feinen Zitrusnoten unterlegte reife Stachelbeeren, etwas nach Blütenhonig, ein Hauch von Ananas. Saftig, feine Säurestruktur, elegant, ein Hauch von Melisse, Pfirsichnoten im Abgang, salziger Nachhall, vielseitig einsetzbar, verfügt über Reifepotential. (falstaff Weinguide 2022/23)

–

Schwarze Ribisel, Holunderbeeren, noch ist alles verdeckt, viel Mineralik, salzige Noten, gelbfruchtig, Kräuterwürze, fruchtige Noten, viel Substanz, der wird im Herbst explodieren. (Adi Schmid, Vinaria Weinguide 2022/23)