



Auslese Spiegel Grüner Veltliner 2017

Süßweine passieren. Sie sind nicht planbar, rar und kleine Wunder. Ihr Entstehen hängt von unzähligen natürlichen und oft synchron stattfindenden Faktoren ab und bedarf doch auch der sorgfältigen Hand des Winzers. Sie sind in ihren besten Varianten Meditationsweine, die außerhalb der Zeit angesiedelt sind und Jahrhunderte überdauern können. Süßweine haben weit zurückliegende Wurzeln, laden zur Reflexion ein und erweitern das aromatische Spektrum einer Rebsorte um ein Vielfaches. Sie sind einzigartige und extreme Trinkerfahrungen, die Welten eröffnen können und doch in der Nische verschwunden sind.

Auslese

Ausbalanciert, dynamisch und geradlinig. Unsere Auslese besteht aus einer Mischung frischer und süßer Trauben und liefert folglich das Beste aus beiden Welten. Eine animierende Säurestruktur bettet sich in eine dichte und saftige Textur mit Trinkfluss, süßer, einladender Frucht und einer nachhaltigen Würze am Gaumen.

Botrytis cinerea & die Ried Spiegel

Der entscheidende Baustein für Süßweine ist die Botrytis cinerea, eine Pilzart, die man in unseren Breiten besser unter dem Namen Edelfäule kennt. Sie befällt bereits reife Trauben, durchsetzt die Beerenhaut mit mikroskopischen Poren und trocknet die Beere in der Folge aus. Durch den Wasserverlust kommt es zu einer natürlichen Reaktion, die sowohl die Aromen der Trauben als auch deren Säure verändern und konzentrieren. Botrytis cinerea entsteht nur unter besonderen meteorologischen Voraussetzungen, in denen sich warme Tagestemperaturen mit viel Feuchtigkeit, kühlen Nächten und kontinuierlicher Ventilation kombinieren. Die mit Abstand beste Veltlinerlage für Süßweine im Kamptal ist die Riede Spiegel, die dank ihrer windoffenen Positionierung auf einem Hochplateau in den geeigneten Jahren all diese Bedingungen erfüllt.

Werden des Weines

Wir lesen unsere edelfaulen Trauben in mehreren Durchgängen und in aufwändiger und penibler Handarbeit. Danach werden die Trauben sanft gepresst. Aufgrund der am Stock stattgefundenen Verdunstung fließt nur wenig, dafür allerdings hochkonzentrierter Saft ab. Die Vergärung der teils gesunden, teils von Botrytis befallenen Beeren startete spontan. Die Veltliner Auslese wurde in Edelstahlfässern ausgebaut und bei 9,5% Alkohol und 125 g/l Restzucker gefüllt.

Genussempfehlung

Begleitet Süßes wie Saures. Macht sich aufgrund ihrer Lebendigkeit auch als Aperitif im Verbund mit Salzmandeln oder Pasteten gut und passt exzellent zu warmen Süßspeisen (Scheiterhaufen, Kaiserschmarren).

J FACTS

Alk: 9,5% Vol.

Sre: 7,2‰

RZ: 125g/l

