



Auslese Grüner Veltliner

Ried Spiegel 2018

Die Natur gibt es uns vor, ob in speziellen Jahren Süßwein produziert wird. Nur wenn die Bedingungen perfekt sind, gibt es diese raren Spezialitäten am Weingut.

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 ernteten unsere edelfaulen Trauben in mehreren Durchgängen und in aufwändiger und penibler Handarbeit. Danach wurden die Trauben sanft gepresst. Aufgrund der am Stock stattgefundenen Verdunstung floß 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.

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 wie Kaiserschmarrn oder würzigem Käse.

J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Lage: Ried Spiegel

Alk: 10,5 % Vol.

Sre: 7,2 ‰

RZ: 88,1 g/l

Reifepotenzial: 2028

