

Ohne Eile lesen wir uns durch die einzelnen Weingärten. Zu Wochenbeginn werden Zweigelt und Blauburger geerntet. Die Vergärung findet in Edelstahl-Gärtanks statt. Mit Hilfe dieser Tanks ist es uns möglich, den Maischehut sowohl mit dem gärenden Most zu überfluten als auch die Maische regelmäßig unterzutauchen. Dadurch wird ein Austrocknen der Maische verhindert. Fruchtaromen, Farbstoffe und Tannine werden schonend ausgelaugt. Das Weinlaub hat sich in vielen Rieden in ein leuchtendes Gelb-orange verfärbt. Damit beginnt die entscheidende Phase der Lese. Vollreif, aber nicht überreif, sind mittlerweile die Veltliner-Trauben. Wir ernten daher ab Mittwoch in den Rieden Kirchleiten, Höhweingarten und Hausweingarten Grüner Veltliner für den Weinviertel DAC (19° - 20° KMW). In der Riede Kirchleiten lassen wir in einer Parzelle mit alten Rebstöcken einen Teil der Veltliner-Trauben hängen, um zum Lesefinale möglicherweise einen ganz großen Veltliner ernten zu können. Auch beim Gelben Muskateller besteht nun Botrytisgefahr. Ein längeres Zuwarten ist nicht mehr sinnvoll. Die aggressive Säure ist verschwunden. Die Trauben sind kerngesund, schmecken vollaromatisch und haben die für die Sorte passenden Zuckergrade (17,5° KMW). Das Wochenende ist für unsere Retzer Rieden reserviert. Wir ernten großartig ausgereifte Veltliner-Trauben von der Granitlage Nalber Holzapfeln (19,5° KMW, 6,5 g/l S) und die ersten Trauben für Retzer Parapluieberg (20° KMW). Neben dem Veltliner in der Kirchleiten fehlen jetzt noch Weißer Traminer, der Sauvignon blanc vom Außerm Holz, der Grüne Veltliner vom Ranner, Cabernet Sauvignon und die letzten roten Trauben für den Retzer Parapluieberg. Wir werden vor dem Finale noch eine kurze Lesepause einlegen.

