



## Pumperlg'sunde high-level-Trauben

Frühroter Veltliner - Traube

Ein ungewöhnlich schöner Frühherbst mit blauem Himmel, klarer, frischer Luft und kalten Nächten beschert uns derzeit großartige, hochreife (nicht überreife!) Trauben. Trotz der anhaltenden Schönwetterperiode steigen die Zuckerwerte zur Zeit nur mehr langsam.

Die aromatische Würzigkeit in den Trauben wird aber durch die kalten Nächte verdichtet, die frische Säure bleibt erhalten.

**Das bisher Gelesene läßt einen außergewöhnlich guten Jahrgang erhoffen.**

Eine genauere Einschätzung ist erst möglich, wenn die ersten Weine die Gärung beendet haben. Wir erwarten jedenfalls dichte und zugleich sehr lebhaft Weine. Geringe Erträge.

**9. Oktober:** Nach einigen Tagen mit kühlerer Witterung kehrt der "Sommer" noch einmal zurück. Veltliner-Lese für den **Weinviertel DAC** in der Riede **Kirchleiten** (19° KMW); während die Lese bei einem Durchschnittsertrag von ca. 3.000 l/ha ziemlich zügig vorangeht, haben es die in der Vorwoche gelesenen Grünen Veltliner gar nicht eilig. Die Gärung verläuft ruhig und problemlos (so soll es ja auch sein).

**10. Oktober:** Blauer Himmel, Riede Hausweingarten, **Frühroter Veltliner**. Viele Leser auf der Suche nach (leider) sehr wenigen Trauben; 21° KMW.

Nachdem der "Frührote" – noch schneller als ohnedies erwartet – gelesen ist, lesen wir am Nachmittag den **Roten Veltliner** im Hühweingarten (vollkommen ausgereift; 20,5° KMW; 9 g/l Säure). Um die lebendige Fruchtigkeit zu erhalten, werden die hochreifen Trauben mit geringem Druck in ganzen Beeren – ohne Rebeln, Quetschen und Einmaischen – gepresst.





## 2. Leseweche

**11. Oktober:** Auf die Lese des **Gelben Muskateller** hat sich das Leseteam schon tagelang gefreut, heute ist es soweit. Für einen hochwertigen Gelben Muskateller muß der Lesezeitpunkt ganz genau passen. Die relativ spät eintretende aromatische Vollreife ist ausschlaggebend. Bei ungenügender Reife ist der Muskateller in der Nase vorlaut grasig, am Gaumen beißend grün und flach. Er darf aber auch nicht zuviel Alkohol haben, sonst kommt er aus dem Gleichgewicht, verliert die frische Leichtigkeit und macht keinen Trinkspaß. Wir lesen köstlich schmeckende Trauben mit einer sehr reifen Aromatik. 18° KMW (7 g/l Säure) ergeben – ganz trocken ausgebaut – einen Muskateller mit 12 % Alkohol. Punktgenau gelesen!

**12. Oktober:** Norbert kontrolliert in der Früh noch einmal die Trauben in der Riede Außerm Holz. "Sauvignon blanc – Platter Rieden" kann heute gelesen werden. Vorher muß aber noch die Lese für den Weinviertel DAC im **Höhweingarten** abgeschlossen werden. 19,5° KMW; die Veltlinertrauben vom Höhweingarten haben – wie jedes Jahr – die intensivste Würzigkeit;

Am Nachmittag beginnem wir mit der **Sauvignon-Lese** in einer 5-jährigen Anlage in der Riede Außerm Holz. Extrem kleine Trauben mit einem sehr feinen Geschmack und einer spürbaren Frische. Perfekte Trauben! Die Mostwerte (starke 19,5 ° KMW, 7,5 g/l Säure) lassen eine erste Prognose zu: kräftig und lebhaft.

**13. und 14. Oktober:** Lese der beiden Lagen-Rotweine **Kirchleiten** (Blauer Zweigelt) und **Kapellenberg** (Pinot Noir). Gesunde, hochreife (20° KMW) Trauben.

### Das weitere Leseprogramm:

Anfang der Woche werden wir Chardonnay für **Alter Turm**, **Ranner** (Grüner Veltliner) und **Außerm Holz** (Sauvignon blanc) lesen.

Danach werden wir – trotz des wunderbaren Lesewetters – noch eine kurze Lesepause einlegen, um mit **Oberer Höhweingarten** (Weißer Traminer), Cabernet Sauvignon und dem **Retzer Parapluieberg** (Zweigelt & Syrah) die Lese abzuschließen.

### Die Weinlese macht Spaß!

Florian, Ellena, Sophie, Rudi; Julia;  
Franz und Norbert; Gerda; Onkel Erich