

fidesser

WEINGUT
WEINVIERTEL
AUSTRIA
PLATT

Parapluieberg

Lagen und Boden

Der Retzer Parapluieberg (Regenschirmberg) ist eine Erhöhung am Manhartsberg in der Nähe der Retzer Windmühle. Von zwei Lagen unterhalb dieses Berges (Auaus, Holzapfeln) stammen die Trauben für diesen Rotwein. Urgesteinsverwitterungsböden aus Graniten und Gneisen prägen den Weincharakter dieser Lagen.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biodynamisch nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese Mitte Oktober. Die Trauben wurden gerebelt und mit Naturhefen auf der Maische vergoren (Spontangärung); Die Malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) und der Ausbau erfolgen 21 Monate in Holzfässern (600 l). Im Juli 2019 wurde in Flaschen abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2016

Nach einem schneelosen Winter begann Anfang April die Vegetation unserer Reben. An den letzten Apriltagen waren österreichweit Spätfröste (-3°C) zu verzeichnen. Da erfahrungsgemäß Strahlungsfröste in tieferen Rieden Schäden verursachen, versuchten wir dort durch „Räuchern“ in den frühen Morgenstunden größere Schäden zu verhindern. Im Nachhinein hatten wir in unserem Ort keine bemerkenswerten Ausfälle. Zu Pfingsten regnete es ausgiebig (50 mm) und unsere Weingartenböden wurden bis in die tiefsten Schichten mit Wasser versorgt. Um den 20. Mai wechselte die vorherrschende kühle Witterung abrupt auf Sommertemperatur, welche einen enormen Wachstumsschub der Reben mit sich brachte. Die Entwicklung der Reben verlief bei guter Wasserversorgung im Bereich eines langjährigen Schnittes. Jedoch sorgten vermehrte Niederschläge von Mai bis August zu erhöhter Infektion durch Pilzkrankheiten. Laubarbeit und Pflanzenschutz hatten höchste Wichtigkeit. Die Lese begann am 18. September bei warmer Witterung. Am 3. Oktober schwankte das Wetter um, es wurde kühler mit einigen Regentagen. Am 27. Oktober konnten wir die Lese beenden. Die Weine des Jahrganges 2016 verfügen über eine schöne Lebendigkeit und sind mittelgewichtig mit bemerkenswerter Eleganz.

Weinbeschreibung

Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, mit feiner Edelholzwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht, zarte Anklänge von Lakritze und Minze, facettenreiches Bukett. Saftig und frisch, gut integrierte Tannine, lebendiger Säurebogen, rotbeerig im Nachhall mit noblem Bitterl; zart blättrige Nuancen im Abgang. (Weingut Rudolf Fidesser) Dunkle Rauchnoten, Kirschen, Schießpulver, Syrah dominant, reichhaltig, ungemein saftig, mineralischer Ausdruck, tolle Struktur, ein Referenzrotwein aus dem nördlichen Weinviertel. (Adi Schmid, Vinaria Jungweinatlas 2019)



Jahrgang: **2016**
Sorte: **50 % Syrah, 50 % Zweigelt**
Weinbaugebiet:
Niederösterreich
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **12.9 % vol.**
Säure: **6.1 g/l**
Restzucker: **1.0 g/l**

Weingut Fidesser
2051 Platt 39

Tel/Fax +43 (0)2945 2592, Mobil +43(0)676-9266789 (Norbert), Mobil +43(0)676-9373182 (Sophie)
www.fidesser.at, weingut@fidesser.at