

Retzer 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 biologisch-organisch 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 erfolgten 21 Monate in Holzfässern (600 l). Im Juli 2017 wurde in Flaschen abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2015

Bedingt durch den feuchten Herbst 2014 waren unsere Weingartenböden zu Beginn des Jahres gut mit Wasser gesättigt. Der Winter verlief schneelos, niederschlagsarm und mild. Mit einem nicht allzu frühen Austrieb Mitte April begann die Vegetation. Auch das Frühjahr verlief ohne Niederschläge, zusätzlich trockneten starke Winde die oberste Bodenschicht aus. Zu Pfingsten regnete es ausgiebig (30 mm). Die heißen Juni-/ Julitemperaturen (oft bis zu 37°C) und das Ausbleiben von nennenswerten Regenmengen, verringerten die Wasservorräte im Boden. Einzelne Regenfälle konnte man sprichwörtlich als „Tropfen auf den heißen Stein“ bezeichnen. Aufgrund des hohen Tonanteils der Platter Böden wirkten die Reben vital. Der Reifebeginn begann um den 10. August. Der Gesundheitszustand der Trauben und der Witterungsverlauf ließen es zu, nicht allzu früh mit der Lese zu beginnen. Die Ernte begann am 21. September und endete am 24. Oktober. Wir konnten gesunde Trauben mit hohen Zuckergehalt und reifen Säurewerten ernten. Den 2015er kann man zu den großen Weinjahrgängen einordnen welcher, durch die richtige Vinifizierungsphilosophie, auch den Geschmack des Ortes (Terroir) beinhaltet.

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 Bitter!; zart blättrige Nuancen im Abgang. (Weingut Rudolf Fidesser)

Granitboden, der Syrah schlägt durch, Kirsche, karge Noten, vielschichtige Mineralität, tiefgreifende Struktur. Sehr gut zum Essen! (Adi Schmid, Vinaria Jungweinatlas 2018)



Jahrgang: **2015**
Sorte: **50 % Syrah, 50 % Zweigelt**
Weinbaugebiet:
Niederösterreich
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **13.5 % vol.**
Restzucker: **1 g/l**