

Kapellenberg Grüner Veltliner

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Ried Kapellenberg. Der Boden dieser Lage ist kalkhaltig mit Unterschichten aus Tonmergel (Ablagerungen des Tertiärmeeres), darüber leichte Lössanwehungen.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese in kleine Leseboxen Ende September, abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank mit Naturhefen spontan vergoren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und bis Mai auf der Feinhefe gelagert. Ende Juni wurde in Flaschen abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2017

Der Winter verlief schneearm mit nur wenigen kalten Tagen im Jänner. Der März brachte kaum Regen und bereits warmes Wetter. Dies führte zu einem frühen Austrieb der Reben bereits Anfang April. Eine spürbare Abkühlung ab Mitte April führte zu einer langsamen Jugendentwicklung der Reben. Am 11. Mai waren wir von Spätfrost gefährdet. Wir hatten in unserem Ort aber nochmal Glück und es kam zu keinen erwähnenswerten Schäden.

Steigende Temperaturen Mitte Mai haben das Rebenwachstum angekurbelt, größere Niederschlagsmengen waren jedoch bislang ausgeblieben. Ab Mitte Mai war es heiß und trocken (22. Juni 36° C) Unsere Weingärten befanden sich im Dauer-Trockenstress. Die Niederschlagsmenge in Platt betrug vom Austrieb bis Leseende lediglich 130 mm. Mitte August brachten einige Gewitterregen einigermaßen Entspannung für die Reben. Eine sehr frühe Weinlese (10. September bis 8. Oktober) brachte uns gesunde, kleinbeerige Trauben. Es war deutlich weniger Saft in den Beeren. Überraschend gut zeigen sich die Weine aus diesem Jahrgang mit tiefgehender Würze und ausgereiftem Säurebogen.

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb. Fein-würzige Nase mit reifer Birne. Am Gaumen rauchige Anklänge; Elegante Pfeffrigkeit mit zart-herben Nuancen, süßliches Nadelgehölz. Saftig reife Säurestütze mit angenehmer, etwas salziger Mineralik im Abgang. (Weingut Rudolf Fidesser)

Gelbe Früchte, Birnen, etwas Grapefruit, Hefenoten, Nadelholz, rauchig und dunkelwürzig, perfekte Säure, natürlich mit dem typischen Pfefferl ausgestattet. Das ist Platt pur! (Adi Schmid, Vinaria Jungweinatlas 2018)



Jahrgang: **2017**
Sorte: **Grüner Veltliner**
Weinbaugebiet:
Niederösterreich
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **14 % vol.**
Säure: **5.3 g/l**
Restzucker: **1.3 g/l**