

Höhweingarten Weißer Traminer

Lage, Boden und Reben

Der Weiße Traminer kommt von der Riede Höhweingarten, einer Hochebene am Platter Kapellenberg. Der Boden dieser Riede besteht aus kalkhaltigen Mergelschichten und Lössanwehungen. Die Reben stammen aus einer seltenen Traminerspielart. Die kleinen Trauben haben hellgelbe, kleine Beeren mit hohen Zuckerwerten und im Vergleich zu anderen Traminerspielarten spürbar mehr an Säure.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese in kleinen Lesekisten Ende September, nach mehreren Stunden Maischestandzeit abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank mit Naturhefen spontan vergoren. Im November wurde der Wein abgezogen und bis März auf der Feinhefe gelagert. Im Mai wurde in Flaschen abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2018

Der Winter verlief mit einigen Schneefällen anfangs mild. Im Februar und März waren einige tiefere Temperaturen bis -16°C zu verzeichnen.

Ein um 2°C kühlerer März gegenüber einem Durchschnittsjahr brachte eine verzögerte Reben-Entwicklung. Durch einen um 4°C wärmeren April verlief das Triebwachstum in Rekordgeschwindigkeit. Das Wachstum der Reben war Ende Mai auf Hochtouren (7 neue Blätter pro Trieb und Woche). Dieser rasante Wuchs forderte uns in der Laubarbeit und führte bereits Mitte Juni teilweise zum Traubenschluss (7 mm Beerendurchmesser). Trotz einiger Gewitterregenfälle im Mai/Juni verschärfte sich die Trockenstress-Situation unserer Reben. Pilzinfektionen hielten sich in diesem Jahr hingegen in Grenzen. Mitte Juli waren bereits erste umgefärbte und weiche Beeren zu finden. Ein ausgiebiger Niederschlag (36 mm) Ende Juli war wertvoll, jedoch sorgten viele heiße Tage im Juli/August mit bis zu 35°C zu Trockenstress. Lediglich 180 mm Niederschlag (180l/m^2) hatten die Reben in dieser Vegetationsperiode zur Verfügung. Mit einem 2-wöchigen Reifevorsprung gegenüber dem ebenfalls frühen Vorjahr 2017 begann die Weinlese in unserem Weingut am 20.8.2018 bei heißen Temperaturen und endete am 23. September. Bedingt durch den trockenen Witterungsverlauf in diesem Jahr fiel unsere Ernte mengenmäßig unterdurchschnittlich aus.

Die Weine des 2018er Jahrganges verfügen über etwas höhere Alkoholwerte. Die vorhandene natürliche Säure ist in zufriedenstellender Menge vorhanden. Reife Aromen, würzige Mineralität und ein für das Jahr typisches Tannin-Skelett prägen den Weinjahrgang.

Weinbeschreibung

Mittleres Grüngelb. Einladender Duft nach rosa-blühender Pfingstrose. Nobles Traminerbitterl mit markanter Tropenfrucht und spürbarer Weihnrauchnoten; Lebendig strukturiert mit viel Schmelz und druckvoller Extraktsüße; Langer Abgang. Sehr gutes Reifepotential.



Jahrgang: **2018**
Sorte: **Weißer Traminer**
Weinbaugebiet:
Niederösterreich
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **15.5 % vol.**
Säure: **4.7 g/l**
Restzucker: **2.4 g/l**