

## Retzer Stein Grüner Veltliner



Jahrgang: **2020**  
 Sorte: **Grüner Veltliner**  
 Weinbaugebiet:  
**Niederösterreich**  
 Ortschaft: **Obernalb**  
 Alkohol: **12 % vol.**  
 Säure: **5.4 g/l**  
 Restzucker: **1.0 g/l**

### Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Obernalber Riede Sonnleiten (Gemeinde Retz). Diese Riede liegt an den Südhängen des Manhartsberges, welcher geologisch die „Böhmische Masse“ bildet. Der aus Graniten und Gneisen bestehende Urgesteinsverwitterungsboden, prägt diesen Wein.

### Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

### Vinifikation

Selektive Handlese Mitte Oktober, abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank spontan vergoren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und bis April auf der Feinhefe gelagert. Ende August wurde abgefüllt.

### Witterung – Jahrgang 2020

Der Winter des Jahres 2020 verlief mit nur wenig Frost und Schnee eher trocken, warm und windig. Auch die Frühlingstage waren mild, begleitet mit nur einigen frostigen Frühtemperaturen. Bedingt durch das Ausbleiben von Schnee und Regen im Winter waren anfangs April unsere Böden ausgetrocknet. Mitte April wandelte sich das Jahr 2020 zu vermehrten Niederschlägen. Der Mai war regnerisch und kühl. Am Abend des 3. Juni schädigte ein Hagel-Unwetter unsere Weingärten am Sandberg und am Kapellenberg. Mit dem Einsatz des biodynamischen Präparats 507 (Baldrian) versuchten wir, die angeschlagenen Reben in ihrem Wachstumsschock zu beruhigen. Trotz vermehrter Niederschläge in den Juni-Tagen (gesamt 127 mm) verlief die Reblüte (12. Juni bis 30. Juni) erfreulich gut. Auch der Juli war regnerisch. Viele heiße Tage im August mit Abkühlung durch vermehrte Regenfälle, sorgten für eine langsam verlaufende Traubenreife. Eine genaue, zeitaufwendige Weingartenbewirtschaftung war notwendig, um gesunde Trauben heranreifen zu lassen. Unsere Weinlese absolvierten wir vom 9. September bis 22. Oktober bei nur wenigen Sonnentagen. Auch der Spätherbst war wechselhaft (Nebel, Frost, Sonne, Regen). Die Weine des Jahrganges 2020, welche ein Resultat unserer naturgeprägten Philosophie im Weingarten und Keller sind, haben bei geringen Alkoholwerten viel Geschmack und eine druckvolle Säure.

### Weinbeschreibung

Strahlendes Grüngelb. Mineralik und gelbe Früchte im Duft. Eleganter Körper cremige Textur. Quitte und Grapefruit dominieren am Gaumen, untermalt von pfeffriger Würze. Spürbar rauchige Granitmineralik; langer Abgang. (Weingut Rudolf Fidesser)

–

Zart wolkiges helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Fruchtnuancen, zart nach mango und Apfel, dezente Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenesten. Saftige Birnenfrucht, cremige Textur, salziger Touch, nussige Würze im Abgang, zitroniger Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter. (falstaff Weinguide 2021/22, 92 Punkte)

–

Der klirrt vor Mineralität, steinige Ausführung, Citrus, Grapefruit, straffe Fruchtigkeit, sehr eng, rassig, ein ganz dezenter Hefeton, welcher dem Wein eine angenehme Cremigkeit verleiht. Zart rauchig, bisschen Pfeffer, ein Grüner für Weinbeißer. (Adi Schmid, Vinaria Weinguide 2021/22, 3 Sterne)