

# Sandberg Weißer Traminer 2017

## Lage und Boden

Die Traminer Trauben für diesen Wein stammen aus der Ried Sandberg (Seehöhe 340 m). Der Boden ist sandig-schottrig (Gründer Schichten-Ablagerungen des Tertiärmeeres).

## Reben

Die Reben stammen aus einer seltenen Traminerspielart. Die kleinen Trauben haben hellgelbe, kleine Beeren mit hohen Zuckerwerten und im Vergleich zu anderen Traminerspielarten mehr an Säure.

## Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

## Vinifikation

Selektive Handlese in kleinen Leseboxen Ende September, nach mehreren Stunden Maischestandzeit abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank mit Naturhefen spontan vergoren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und bis Mitte 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

Leuchtendes Grüngelb. Zarter Pfingstrosenduft, leicht rauchig; strukturierter Körper; mineralisch geprägte Traminerfrucht. Geradlinig und langanhaltend mit lebendiger Säure. Traminererlebnis in feiner Stilistik. Trocken! (Weingut Rudolf Fidesser)  
Dropsig, Pfingstrosen, Marillen und Kräuter, sehr einladend und trinkfreudig, Frucht, Säure, trocken ausgebaut und sehr präzise. (Adi Schmid, Vinaria Jungweinatlas 2018)



Jahrgang: **2017**  
Sorte: **Weißer Traminer**  
Weinbaugbiet:  
**Niederösterreich**  
Ortschaft: **Platt**  
Alkohol: **14.7 % vol.**  
Säure: **5.1 g/l**  
Restzucker: **1.0 g/l**