fidesser
WEINGUT
WEINVIERTEL
AUSTRIA
PLATT

Ried Kapellenberg Grüner Veltliner

Jahrgang: **2021**
Sorte: **Grüner Veltliner**
Weinbaugebiet: **Niederösterreich**
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **13.5 % vol.**
Säure: **7.5 g/l**
Restzucker: **1.0 g/l**

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 Ende Oktober, abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank spontan vergoren. Im November wurde der Wein abgezogen und bis zur Abfüllung auf der Feinhefe gelagert. Mitte August wurde abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2021

Der Winter 2021 brachte nur wenige tiefe Temperaturen. Es war schneelos und es wechselten Frühfrost (max. -11°C im Februar) und warme Tage. Anfang März gab es einige Frosttage und auch etwas Schneefall. Ansonsten verlief der März sonnig und warm. Der April zeigte sich von seiner kühlen Seite (9. April -4°C). Der Austrieb der Rebstöcke war um den 25. April 2021. Bedingt durch einen schneewarmen Winter waren unsere Böden Anfang Mai bereits sehr ausgetrocknet. Im Mai waren einige kleine Niederschläge zu verzeichnen und es herrschte wechselhafte Witterung (sonnig, windig, kühl). Der Juni verlief sonnig (11. Juni +30°C) und die Rebblüte (um den 19. Juni) verlief bei heißen Temperaturen. Am 21. Juni zogen im Weinviertel heftige Unwetter mit Hagel und extremen Stürmen auf. Unser Ort blieb zum Glück von Schäden verschont. Anfang Juli herrschten hohe Temperaturen mit vermehrten Gewitterereignissen und kühlen Nächten, welche Gefahr von Pilzinfektionen an den Reben brachten. Intensive Laubarbeit im Weingarten (Entblättern der Traubenzone, um die Durchlüftung zu fördern) war enorm wichtig! Auch im August waren viele Gewitter und Regenfälle zu verzeichnen. Die Lese begann in unserem Weingut am 5. September bei anfangs sonniger Witterung. Die Hauptlese war begleitet von einigen Regentagen und kühlen Temperaturen (große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht).
Unsere Weine des Jahrganges 2021 zeigen sich mittelgewichtig. Der höhere Säuregehalt wirkt aufgrund eines hohen Weinsäuregehalts nicht aggressiv. Die Weine besitzen eine kristallklare Frucht mit auffallend cremiger Struktur.

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb. Fein-würzige Nase, leicht rauchig. Am Gaumen frisch mit eleganter Pfeffrigkeit, süßliches Nadelgehölz, saftig reife Säurestütze, vollmundig mit gutem Trinkfluss. (Weingut Rudolf Fidesser)

–

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feine Kräuternoten, etwas nach Maracuja, weißes Steinobst, engmaschig, Zitrusnuancen. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, mineralisch-salzig, zart nach Golden-Delicious-Apfel, bereits gut antrinkbar. (falstaff Weinguide 2022/23)

–

Rauchig, weißer Pfeffer, tolle Würze, ein Wein mit Körper und Finesse, am Gaumen druckvoll, langatmig, gelbe Früchte, einige Tiefe, hochwertig, sehr elegant, ungemein fein. (Adi Schmid, Vinaria Weinguide 2022/23)

Weingut Fidesser
2051 Platt 39
Tel/Fax +43 (0)2945 2592, Mobil +43(0)676-9266789 (Norbert), Mobil +43(0)676-9373182 (Sophie)
www.fidesser.at, weingut@fidesser.at