

Orange Wine

Jahrgang: **2017**
Sorte: **Frühroter Veltliner,**
Chardonnay
Weinbaugebiet: **Weinland**
Alkohol: **12.9 % vol.**
Säure: **5.0 g/l**
Restzucker: **0.7 g/l**

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem Weinviertler Ort Platt. Der Boden besteht aus kalkhaltigen Tonmergelschichten mit einigen sandigen Formationen (Ablagerungen des Tertiärmeeres) und Welchsellagerungen aus Löss.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

Die Trauben für diesen Orange Wine wurden 4 Wochen mit der Schale spontan (mit Naturhefen) vergoren. Nach Trennung der Schale wurde der Wein mit seiner Hefe im Holzfass gelagert. Ende Juni wurde unfiltriert, ungeschönt und mit minimaler Schwefelmenge ohne Pumpen 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

Goldiges, dezentes Orange; frischer Duft nach Dörrobst, etwas herb untermalt. Am Gaumen zugängliche Gerbstoffstruktur mit stützendem Säurebogen, getrocknete Aprikose; Feige und Walnuss. Saftig und süffig.