

Platter Zweigelt

Lage und Boden

Die Zweigelt-Trauben für diesen Wein stammen aus mehreren Rieden im Weinviertler Ort Platt. Kalkhaltige Tonböden (Ablagerungen des Tertiärmeeres) prägen diesen Wein.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet

Vinifikation

Selektive Handlese in kleine Lesekisten Mitte September. Die Trauben wurden gerebelt und in Edelstahlgärtanks mit Spontanhefen auf der Maische vergoren. Die malolaktische Gärung und der Ausbau erfolgte in großen Holzfässern. Im Dezember 2018 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

Dunkles Rubingranat; reifer Weichselduft, etwas Brombeergelee, dann trockenes Wiesenheu mit feiner Würze; harmonisch balanciert mit viel seidigen Tanninen; ungemein saftig und süffig; animierender Trinkspaß



Jahrgang: **2017**
Sorte: **Zweigelt**
Weinbaugebiet:
Niederösterreich
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **12.5 % vol.**
Säure: **5.9 g/l**
Restzucker: **1.0 g/l**