

Kirchleiten

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Riede Kirchleiten. Dort herrschen kalkhaltige Tonmergelschichten (Meeresanschwemmungen des Tertiärmeeres – Laaer Formation).

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biodynamisch nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese Mitte Oktober. Die Trauben wurden gerebelt und mit Naturhefen auf der Maische vergoren (Spontangärung); Die Malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) und der Ausbau erfolgten 23 Monate in Holzfässern (600 l). Im Oktober 2018 wurde in Flaschen abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2016

Nach einem schneelosen Winter begann Anfang April die Vegetation unserer Reben. An den letzten Apriltagen waren österreichweit Spätfröste (-3°C) zu verzeichnen. Da erfahrungsgemäß Strahlungsfröste in tieferen Rieden Schäden verursachen, versuchten wir dort durch „Räuchern“ in den frühen Morgenstunden größere Schäden zu verhindern. Im Nachhinein hatten wir in unserem Ort keine bemerkenswerten Ausfälle. Zu Pfingsten regnete es ausgiebig (50 mm) und unsere Weingartenböden wurden bis in die tiefsten Schichten mit Wasser versorgt. Um den 20. Mai wechselte die vorherrschende kühle Witterung abrupt auf Sommertemperatur, welche einen enormen Wachstumsschub der Reben mit sich brachte. Die Entwicklung der Reben verlief bei guter Wasserversorgung im Bereich eines langjährigen Schnittes. Jedoch sorgten vermehrte Niederschläge von Mai bis August zu erhöhter Infektion durch Pilzkrankheiten. Laubarbeit und Pflanzenschutz hatten höchste Wichtigkeit. Die Lese begann am 18. September bei warmer Witterung. Am 3. Oktober schwankte das Wetter um, es wurde kühler mit einigen Regentagen. Am 27. Oktober konnten wir die Lese beenden. Die Weine des Jahrganges 2016 verfügen über eine schöne Lebendigkeit und sind mitteltgewichtig mit bemerkenswerter Eleganz.



Jahrgang: **2016**
Sorte: **75 % Zweigelt, 25 % Cabernet Sauvignon**
Weinbaugebiet:
Niederösterreich
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **13.5 % vol.**
Säure: **5.4 g/l**
Restzucker: **1 g/l**

Weinbeschreibung

Dunkles Rubingranat. Mit feinen Gewürzanklängen unterlegte Nuancen von Schwarzer Johannisbeere und Lakritze; ein Hauch von reifer Weichsel. Mürbes Tannin, frische Struktur. Trinkanimierend mit gutem Reifepotential.