fidesser
WEINGUT
WEINVIERTEL
AUSTRIA
PLATT

Ried Höhweingarten Weißer Traminer

Jahrgang: **2021**
Sorte: **Weißer Traminer**
Weinbaugebiet: **Niederösterreich**
Ortschaft: **Platt**
Alkohol: **15 % vol.**
Säure: **7.6 g/l**
Restzucker: **7.8 g/l**

Lage, Boden und Reben

Der Weiße Traminer kommt von der Riede Höhweingarten, einer Hochebene am Platter Kapellenberg. Der Boden dieser Riede besteht aus kalkhaltigen Mergelschichten und Lössanwehungen. Die Reben stammen aus einer seltenen Traminerspielart. Die kleinen Trauben haben hellgelbe, kleine Beeren mit hohen Zuckerwerten und im Vergleich zu anderen Traminerspielarten spürbar mehr an Säure.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese Ende Oktober, nach mehreren Stunden Maischestandzeit 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

Mittleres Grüngelb. Einladender Duft nach rosa-blühender Pfingstrose. Nobles Traminerbitterl mit markanter Tropenfrucht und spürbarer Weihnrauchnoten; Lebendig strukturiert mit viel Schmelz und druckvoller Extraktsüße; Langer Abgang. Sehr gutes Reifepotential.(Weingut Rudolf Fidesser)
–
Mittleres Goldgelb, leuchtende Reflexe. Einladender Duft nach Rosenöl, etwas nach Wiesenkräutern, ein Touch von Eukalyptus, reifes Steinobst. Saftig, elegant, fruchtsüß nach Marille, unterlegt mit zurückhaltenden Zitrusnoten, feinwürziges Finish, stoffiger Speisenbegleiter. (falstaff Weinguide 2022/23)
–
Der wein hat ein betörendes Bukett nach aufgeblühten Rosen, weißer Pfirsich, ungemein viel Mineral, total eng, trocken, griffig, intensiv, toller Körper, entwickelt einen Wahnsinnszug am Gaumen, enorme Substanz, reifste Trauben, druckvoll. (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