

Parapluie Syrah



Jahrgang: **2019**

Sorte: **Syrah**

Weinbaugebiet: **Österreich**

Ortschaft: **Platt**

Alkohol: **13 % vol.**

Säure: **6.1 g/l**

Restzucker: **1.0 g/l**

Lagen und Boden

Der Retzer Parapluieberg (Regenschirmberg) liegt direkt am Manhartsberg in der Nähe der Retzer Windmühle. Die Trauben für diesen Rotwein stammen aus der Lage Sonnleiten. Urgesteinsverwitterungsböden aus Graniten und Gneisen prägen den Weincharakter dieser Lagen.

Weingartenbewirtschaftung

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

Vinifikation

Selektive Handlese Mitte Ende. Die Trauben wurden gerebelt und auf der Maische spontan vergoren; Malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) und Ausbau erfolgen im gebrauchten Holzfass (600 l). Im Jänner 2023 wurde abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2019

Der Beginn des Jahres 2019 brachte keine extrem tiefen Temperaturen (max. -10° C) und Schneefälle waren selten. Der Februar verlief sehr warm mit Temperaturen bis zu +20° C. Das Warten auf Regen beschäftigte das Winzerleben im März, welcher warm, trocken und windig war (lediglich 24 mm Niederschlag im März). Ebenso verlief der April, mit einem Austrieb der Reben am ~18.4. und das Erreichen des 3-5-Blattstadium am ~28.4. Ein verregener, kühler Mai (100 mm Niederschlag mit einigen Dauerregen und Minusgrade am 8.5.) bremste das Rebenwachstum, jedoch konnte der Boden notwendiges Wasser auftanken. Die sehr heißen Temperaturen bis zu +35° C im Juni und Juli mit einigen Gewitterregen, brachten einen Vegetationsschub, der bereits um den 17. August das Weichwerden der Beeren (auch bei Grünen Veltliner und Sauvignon blanc) zur Folge hatte. Auch so manche Pilzinfektion vertrockneten durch Sonnenhitze. Bereits am 22. August begann die Weinernte in unserem Weingut bei sonniger Witterung und endete am 5. Oktober bei kalten, gewittrigen Wetterverhältnissen. Der Charakter der 2019er-Weine zeigt bei frühgelesenen Trauben Leichtigkeit und frische Säure. Später geerntete Trauben brachten reife Aromen und Tiefgang. Die Rotweine bestechen durch ausgeprägte Farbtiefe und Reife.

Weinbeschreibung

Tiefdunkles Rubingranat, mit feiner Edelholzwürze unterlegt, Eukalyptus und Schießpulver, zarte Anklänge von Lakritze und Minze, facettenreiches Bukett. Saftig und frisch, gut integrierte Tannine, lebendiger Säurebogen, rotbeerig im Nachhall mit noblem Bitter!; zart blättrige Nuancen im Abgang. (Weingut Rudolf Fidesser)