

## Platter Gelber Muskateller



Jahrgang: **2020**

Sorte: **Gelber Muskateller**

Weinbaugebiet: **Niederösterreich**

Ortschaft: **Platt**

Alkohol: **11 % vol.**

Säure: **7.2 g/l**

Restzucker: **3.7 g/l**

### Lagen und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem Ort Platt, genauer aus den Rieden Hausweingarten (kalkhaltige Tonmergel-Ablagerungen des Tertiärmeeres) und Sandberg (Feinsand mit Schotter).

### Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

### Vinifikation

Selektive Handlese in kleine Lesekisten Anfang September, nach mehreren Stunden Maischestandzeit abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank spontan vergoren. Im Oktober wurde der Wein abgezogen und bis März auf der Feinhefe gelagert. Ende März wurde abgefüllt.

### Witterung – Jahrgang 2020

Der Winter des Jahres 2020 verlief mit nur wenig Frost und Schnee eher trocken, warm und windig. Auch die Frühlingstage waren mild, begleitet mit nur einigen frostigen Frühtemperaturen. Bedingt durch das Ausbleiben von Schnee und Regen im Winter waren anfangs April unsere Böden ausgetrocknet. Mitte April wandelte sich das Jahr 2020 zu vermehrten Niederschlägen. Der Mai war regnerisch und kühl. Am Abend des 3. Juni schädigte ein Hagel-Unwetter unsere Weingärten am Sandberg und am Kapellenberg. Mit dem Einsatz des biodynamischen Präparats 507 (Baldrian) versuchten wir, die angeschlagenen Reben in ihrem Wachstumsschock zu beruhigen. Trotz vermehrter Niederschläge in den Juni-Tagen (gesamt 127 mm) verlief die Reblüte (12. Juni bis 30. Juni) erfreulich gut. Auch der Juli war regnerisch. Viele heiße Tage im August mit Abkühlung durch vermehrte Regenfälle, sorgten für eine langsam verlaufende Traubenreife. Eine genaue, zeitaufwendige Weingartenbewirtschaftung war notwendig, um gesunde Trauben heranreifen zu lassen. Unsere Weinlese absolvierten wir vom 9. September bis 22. Oktober bei nur wenigen Sonnentagen. Auch der Spätherbst war wechselhaft (Nebel, Frost, Sonne, Regen). Die Weine des Jahrganges 2020, welche ein Resultat unserer naturgeprägten Philosophie im Weingarten und Keller sind, haben bei geringen Alkoholwerten viel Geschmack und eine druckvolle Säure.

### Weinbeschreibung

Strahlendes Grüngelb. Angenehme Quittenaromatik in der Nase. Am Gaumen fein fruchtig mit begleitender Muskatnussnote; Frisch strukturiert, leichtfüßig und trinkanimierend. Der ideale Sommerbegleiter. (Weingut Rudolf Fidesser)

–

Was für ein prachtvoller Muskateller! Ein Rosenstrauch empfängt einen, Traminer-like, reife, pralle Trauben, etwas Muskatnuss, bisschen Zimt, zart besaitet, doch mit rassischer Säure, welche der etwas höhere Restzucker im Zaum hält, betörend. (Adi Schmid, Vinaria Weinguide 2021/22, 2 Sterne)