

Retzer Stein Grüner Veltliner 2017

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Oberalber Riede Holzapfeln (Gemeinde Retz). Diese Riede liegt an den Südhängen des Manhartsberges, welcher geologisch die „Böhmische Masse“ bildet. Der aus Graniten und Gneisen bestehende Urgesteinsverwitterungsboden, prägt diesen Wein.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese in kleine Lesekisten Ende September, abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank mit Naturhefen spontan vergoren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und bis Mai auf der Feinhefe gelagert. Ende Juni 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.



Jahrgang: **2017**

Sorte: **Grüner Veltliner**

Weinbaugebiet: **Niederösterreich**

Ortschaft: **Oberalber**

Alkohol: **13.0 % vol.**

Säure: **6.0 g/l**

Restzucker: **3.0 g/l**

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb. Prägnante Würzigkeit, gelbe Früchte im Duft. Gehaltvoller Körper und reife Säure. Quitte und gelbe Birne dominieren am Gaumen, untermalt von pfeffriger Würzigkeit. Spürbar rauchige Granitmineralik; langer cremiger Abgang. (Weingut Rudolf Fidesser) Granitboden, kühl und hochmineralisch, Birne und Pfeffer, super Säure, dabei nie sauer, sehr elegant mit ungemeinem Tiefgang und toller Länge. Ein Grüner Veltliner für Kenner und Weinbeißer. (Adi Schmid, Vinaria Jungweinatlas 2018)