fidesser
WEINGUT
WEINVIERTEL
AUSTRIA
PLATT

Ried Sandberg Sauvignon blanc 2017

Jahrgang: **2017**
Sorte: **Sauvignon blanc**
Weinbaugebiet: **Niederösterreich**
Alkohol: **13.7 % vol.**
Säure: **6.6 g/l**
Restzucker: **1.0 g/l**

Lage und Boden

Die Sauvignon blanc Trauben für diesen Wein stammen aus der Ried Sandberg (Seehöhe 340 m). Der Boden ist sandig-schottrig (Grunder Schichten-Ablagerungen des Tertiärmeeres).

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese in kleine Lesekisten Anfang Oktober, nach mehreren Stunden Maischestandzeit abgepresst, vorgeklärt und im Stahltank mit Naturhefen spontan vergoren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und bis Mitte 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.

Weinbeschreibung

Leuchtendes Grüngelb. Jugendlicher Stachelbeerduft und reifer Paprika. Am Gaumen etwas Schwarzkümmel mit eleganter Kräuterwürze; spürbare Salzigkeit. Im Nachhall zart nach schwarzen Ribisel (Cassis). Feinwürzig, reichhaltige Quarzmineralik; von lebendiger Säure geprägt. Sicheres Reifepotential. (Weingut Rudolf Fidesser)
Gelbfruchtiges Hefestinkerl positiv, kräuterig und pikant. Noch verhalten bei enormer Substanz. Voller Saft und Kraft bei ganz tollem Sortenausdruck und intensiver Großzügigkeit. Dieser Wein wird im Herbst seine ganze Klasse ausspielen und verwöhnteste Gaumen verblüffen. (Adi Schmid, Vinaria Jungweinatlas 2018)

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