



„V“ 2022



Hinter dieser Bezeichnung verbirgt sich der reinsortige Viognier, der ursprünglich eine Weißweinsorte der nördlichen Côtes du Rhône war. Die Sorte war Mitte der 80er-Jahre nahezu ausgestorben. Grund dafür waren die unregelmäßigen und stets niedrigen Erträge, jedoch bei potentieller Spitzenqualität. Doch mittlerweile hat man die Einzigartigkeit der Traube erkannt. Der Wein ist vielschichtig und fein, mit komplexen Aromen nach Pfirsich, Mango, Melonen und Rosen. Gestützt durch die präesente Säure wirkt unser „V“ elegant und finessenreich. Ausgepflanzt im Jahr 1995 ist er nach wie vor nicht als Qualitätsrebsorte zugelassen. Deshalb darf der Wein nur als „Wein aus Österreich“ abgefüllt werden.

Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Schlossweingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzepol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Mitte Oktober selektiv geerntet, im Keller händisch nachsortiert, gerebelt und nach 12-stündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Die Vergärung erfolgte durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) in Barriquefässern mit anschließender 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe im idealen Umfeld des barocken Hofkellers.

SPEISENEMPFEHLUNG

Angenehmer Speisenbegleiter auch zu kleinen Köstlichkeiten wie Schinken mit Melone, Geflügel- und Kalbspasteten oder gebackener Hühnerleber.

Alk: 14% | **Säure:** 6,3 g/l | **Restzucker:** 2 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 11-13°C

Trinkreife: hohes Lagerpotential!

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

