

grassl

RIED SCHÜTTENBERG 2018 Österreichische Traditionsweingüter 1^{ER} ERSTE LAGEN®

Ganz im Gegenteil.

Spannung, Definition, absoluten Lagencharakter und hohes Lagerpotential. Das schreibt man dem Zweigelt im allgemeinen nicht zu obwohl er die Basis aller großen roten Cuveés unserer Gegend und darüber hinaus darstellt. Der nach der schottrig-lehmigen, südexponierten Ursprungslage benannte Schüttenberg widerlegt sogleich sämtliche diesbezüglichen Vorurteile und brilliert nicht nur als Lagen- sondern auch als vielschichtiger Lagerwein, der von einigen Jahren Flaschenreife profitieren wird. Wobei seine „Kondition“ sogar noch einige Jahre länger reichen könnte, als die des Bärnreiser.



KOSTNOTIZ

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, feinwürzig unterlegte, kühle Zwetschken/Kirschfrucht, tabakige Nuancen, frische Weichseln, stoffige, präzise Tannine im Abgang mit leichten Bitterschokoladeanklängen (bis 2028)

Hervorragender Begleiter zu dunklen Wildvariationen sowie Steaks und allen dunklen Fleischarten (zB. Lamm) und reifen Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

VINIFIKATION

Schonende Lese von Hand in 2 Selektionsschritten Anfang Oktober 2018.

Kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei 28 bis 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 21 Tage. Anschließend Säureabbau in 50 % neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern sowie 500 Liter Fässern aus burgundischer Eiche, Klärung durch einmaliges Umziehen und Sedimentation, 16-monatige Reifung bis zur Abfüllung im September 2020.

DATEN

100% Zweigelt / 13,5 vol% alc / 5,9 g/l Säure, 1,1 g RZ trocken

LAGE

Der Schüttenberg ist mit gut 280 m die höchste Erhebung der Arbesthaller Hügelkette und, nomen est omen, sehr stark von den Terrassenschottern, dem ursprüngliche Flussbett der heute etwa 130 m tiefer fließenden Urdonau geprägt. Die rund 2 Millionen Jahre alte, etwa 50 cm dicke Schotterauflage, liegt über sandig-lehmigen Sedimenten des Pannoniums mit tiefengründigen kalkhaltigen Böden. Der hohe Kies- und Steinanteil bringt in Verbindung mit den kühlenden Waldrändern besonders straffe Weine hervor.

