



Beerenauslese Spiegel

Grüner Veltliner 2017

Süßweine passieren. Sie sind nicht planbar, rar und kleine Wunder. Ihr Entstehen hängt von unzähligen natürlichen und oft synchron stattfindenden Faktoren ab und bedarf doch auch der sorgfältigen Hand des Winzers. Sie sind in ihren besten Varianten Meditationsweine, die außerhalb der Zeit angesiedelt sind und Jahrhunderte überdauern können. Süßweine haben weit zurückliegende Wurzeln, laden zur Reflexion ein und erweitern das aromatische Spektrum einer Rebsorte um ein Vielfaches. Sie sind einzigartige und extreme Trinkerfahrungen, die Welten eröffnen können und doch in der Nische verschwunden sind.

Beerenauslese

Substantiell, belebend und konzentriert. Die Säure packt ordentlich zu, bündelt den üppigen Körper und strukturiert ihn zu einem spannungsgeladenen und von tiefer Frucht getragenen Süßwein. Die Aromen sind ausladend und jenseits der Frucht auch von Würze und Honig unterlegt. Bleibt lang und beharrlich am Gaumen.

Botrytis cinerea & die Ried Spiegel

Der entscheidende Baustein für Süßweine ist die Botrytis cinerea, eine Pilzart, die man in unseren Breiten besser unter dem Namen Edelfäule kennt. Sie befällt bereits reife Trauben, durchsetzt die Beerenhaut mit mikroskopischen Poren und trocknet die Beere in der Folge aus. Durch den Wasserverlust kommt es zu einer natürlichen Reaktion, die sowohl die Aromen der Trauben als auch deren Säure verändern und konzentrieren. Botrytis cinerea entsteht nur unter besonderen meteorologischen Voraussetzungen, in denen sich warme Tagestemperaturen mit viel Feuchtigkeit, kühlen Nächten und kontinuierlicher Ventilation kombinieren. Die mit Abstand beste Veltlinerlage für Süßweine im Kamptal ist die Riede Spiegel, die dank ihrer windoffenen Positionierung auf einem Hochplateau in den geeigneten Jahren all diese Bedingungen erfüllt.

Werden des Weines

Wir lesen unsere edelfaulen Trauben in mehreren Durchgängen und in aufwändiger und penibler Handarbeit. Danach werden die Trauben sanft gepresst. Aufgrund der am Stock stattgefundenen Verdunstung fließt nur wenig, dafür allerdings hochkonzentrierter Saft ab. Die Vergärung der meist von Botrytis befallenen Beeren startete spontan. Die Beerenauslese wurde in Holzfässern ausgebaut und bei 10% Alkohol und 197 g/l Restzucker gefüllt.

Genussempfehlung

Tarts und Quiches. Süße und nicht süße - mit Kürbissen beispielsweise. Aber auch mit Lauch und Speck. Klingt zwar wild, schmeckt aber gut. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann statt Tarts aber auch Torten servieren.

J FACTS

Alk: 10% Vol.

Sre: 8,6‰

RZ: 197g/l

