



Eiswein

Grüner Veltliner 2017

Funkelndes Goldgelb. Saftig, konzentriert und von tiefer Frucht unterlegt. Honig- und Lebkuchennoten ergänzen reife Steinobstaromen. Die Textur ist cremig und kühl, der Körper elegant und dicht. Die lebhaftere und animierende Säure liefert ein ausgewogenes Gegengewicht zu der intensiven Süße. Fließt druckvoll und dynamisch in Richtung Gaumen und darüber hinaus.

Eiswein

Eiswein war immer eine Rarität. In den letzten Jahren gab es ihn aufgrund der kaum kalkulierbaren Witterungsbedingungen im Winter allerdings noch seltener als früher. Anders als bei den unterschiedlichen Auslese-Varianten werden bei Eisweinen nicht edelfaule, sondern gesunde und am Rebstock gefrorene Trauben verarbeitet. Grundvoraussetzung ist dabei, dass es bei der Lese mindestens -7°C hat. Die Trauben werden nach der Lese sofort gekeltert. Während der süße Saft abfließt, bleibt das in den Beeren zu Eis kristallisierte Wasser in der Presse zurück.

Werden des Weines

19. Dezember 2017- um Eiswein zu produzieren, musst du flexibel sein und auch ein wenig Glück haben. Erst darf der Herbst nicht zu feucht sein und dann sollte es auch noch möglichst bald klirrend kalt werden, damit dir nicht die letzten gesunden Trauben wegfaulen. Schon in den ersten Dezembertagen schien es, als könnten wir die Gunst eines eisigen Morgens nutzen, doch hatten wir nicht die erforderlichen -7°, sondern nur -6°. Am 19. Dezember waren die Temperaturen dann im zweistelligen Minusbereich, das Wetter trocken und die Bedingungen optimal. Dick verhummt lasen wir ein paar hundert Kilo Trauben, die wir umgehend in den Keller brachten und vinifizierten.

Per Hand gelesen wurden die gefrorenen Beeren auf schnellstem Wege in den Keller gebracht und sofort abgepresst. Der Saftanteil der gepressten Trauben lag bei ca. 10% der Erntemenge. Die Gärung des dickflüssigen Nektars startete spontan und zog sich bis in den März. Danach wurde der Wein für sechs Monate im Stahltank ausgebaut und mit 207 g/l Restzucker und 9 ‰ Säure gefüllt.

Genussempfehlung

Die intensiv-süße aber kühle Aromatik kombiniert sich bestens mit diversen Desserts und Rohmilchkäse aber auch mit kräftig gewürzten Speisen aus der indischen Küche und fetten Fischen, beispielsweise gegrilltem Aal.

J FACTS

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Terassenweingärten in Langenlois (BIO)
Alk: 9,5% Vol.
Sre: 9,0‰
RZ: 207g/l
Reifepotenzial: 2040+

