

# H&R FIDESSER

## — RETZ —

### 2008, klassisch, elegant

Der Jahrgang 2008 war aufgrund der Witterungsbedingungen nicht einfach. Hohe Niederschlagsmengen bei gleichzeitig hohen Temperaturen führte in allen österreichischen Weinbaugebieten zu Pilzinfektionen (Peronospora). Wir haben verstärkt Tee (Brennnessel, Kamille, Ackerschachtelhalm, etc.) gespritzt und diese kritische Phase ohne Schäden überstanden. Die Trauben blieben bis zur Lese (Anfang November) gesund. Der etwas kühlere Sommer förderte die Ausbildung von feinen Fruchtaromen. Herrliches Spätsommerwetter (von Mitte August bis in den Oktober) brachte dann doch noch genügend Konzentration. Die Weine sind bei mittleren Alkoholwerten elegant und noch immer sehr lebhaft.

---

### Altes Gebirge, Grüner Veltliner

#### **Herkunft, Boden**

Retz; Granitverwitterung, grobsandiges Kolluvium, Grus und Steine, sehr karg, kalkfrei

#### **Alkohol, Restzucker, Säure**

13%vol; 1,7 g/l (trocken); 6,3 g/l

#### **Lese, Ausbau**

händische Lese Anfang November 2008 in kleine Lesekisten, 19,5°KMW, Spontanvergärung (wilde Hefen), Ausbau im neuen, großen Holzfaß

#### **Charakteristik**

Ein Veltliner, der sich sehr langsam entwickelt (typisch für etwas kühlere Jahrgänge), noch immer (zu) jung, feine Gesteinsmineralik.