

H&R FIDESSER

– RETZ –

2009, ein Ausnahmejahrgang

Für die hohe Qualität der 2009-er Weine waren vor allem drei Wetterphasen mitentscheidend: Der extrem warme April (rascher Austrieb), das kühle Wetter Ende Mai und während der Blüte in der ersten Junihälfte (Verrieseln der Veltliner-Trauben) und das stabile Hochdruckwetter während der Lese im Oktober (gesunde, sehr reife Trauben). Diese Kombination ergab lockerbeerige Trauben, geringe Erträge und eine hohe Konzentration. Die Weine sind trotz der etwas höheren Alkoholwerte sehr lebendig und so ausgewogen, wie das nur in Ausnahmejahren möglich ist.

Eulen im Stein, Grüner Veltliner

Herkunft, Boden

Retz; Granitverwitterung (Felsbraunerde), grobsandig, kalkfrei

Alkohol, Restzucker, Säure

13,5%vol; 3,7 g/l (trocken); 6,3 g/l

Lese, Ausbau

händische Lese Anfang Oktober 2009 in kleine Leseboxen, 20°KMW, Spontanvergärung (wilde Hefen), Ausbau im Stahltank

Charakteristik

Ein klassischer, schnörkelloser, sehr mineralischer Urgestein-Veltliner mit feiner Kräuterwürze.

Thayagranit, Reserve, Grüner Veltliner

Herkunft, Boden

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

Alkohol, Restzucker, Säure

14,2%vol; 8,6 g/l (halbtrocken); 4,5 g/l

Lese, Ausbau

händische Lese Ende Oktober 2009 in kleine Leseboxen, 21,5°KMW, Spontanvergärung (wilde Hefen), Ausbau im großen Holzfaß

Charakteristik

Ein kräftiger Urgestein-Veltliner mit etwas höherem (aber fast nicht mehr spürbarem) Restzucker; 100% Malolaktik, langer Ausbau im neuen (großen) Eichenfaß auf der Vollhefe; Thayagranit Reserve 2009 hat mit einem klassischen Grünen Veltliner nichts zu tun; ein großzügiger Wein