

H&R FIDESSER

– RETZ –

2010, hochreife Trauben für die Geduldigen

Ein Jahr mit einem langen, schneereichen Winter, einem kalten, regnerischen Frühjahr, einer verregneten Blüte (geringer Fruchtansatz), einem Sommer mit viel zu viel Regen und nur wenig Sonne, mit kaltem (trockenem) Hochdruckwetter und ersten Frostnächten in den letzten zwei Oktoberwochen sowie "Hochsommerwetter" Anfang November; ein Jahr der sehr geringen Erträge, der ganz langsamen Reife und der sehr hohen Säurewerte; kein Jahr für Ungeduldige. Die Geduldigen, die mit der Lese lange zugewartet haben, wurden Anfang November mit einer Föhnwoche (blauer Himmel, strahlende Sonne, sehr warm) und hochkonzentrierten, z.T. leicht eingetrockneten Trauben (sehr hohe Zuckerwerte bei hohen Säurewerten und kaum Botrytis) belohnt.

Grillenberg, Alte Reben, Grüner Veltliner (süß)

Herkunft, Boden

Ried Grillenberg (Retz/Obernalb)

Die leicht nach Süden abfallende, schmale Riede liegt am Mittelberg-Westabhang.

Die Riede zählt mit einer Rebfläche von ca. 3,5 ha zu den flächenmäßig kleinsten Obernalber Lagen. Durch die nach Westen offene Ausrichtung profitiert der Grillenberg lange von der Abendsonne. Der Boden besteht aus dem verwitterten Urgestein der Böhmisches Masse. Im nördlichen Teil ist der Granit von einer dünner, kalkfreien Schicht Felsbraunerde überlagert. Sodann folgt der "erodierte Mittelberg", ein grobsandiges, sehr durchlässiges, kalkfreies Kolluvium aus Granit (Granitgrus). Am Hangfuß des Mittelbergs wird der Boden noch flachgründiger und karger (Granit-Ranker). Die besondere Ausrichtung führt in Verbindung mit dem kargen Gesteinsboden zu hochreifen, aber dennoch filigranen Weinen. Die Grillenberg-Weine sind klassische Gesteinsweine: salzig-mineralisch mit einer vibrierenden Säure, zart und elegant.

Alkohol, Restzucker, Säure

10,5%vol; 88,4 g/l (süß); 7,9 g/l

Lese, Ausbau

händische Lese Anfang November 2010 in kleine Lesekisten, 23°KMW,
Spontanvergärung (wilde Hefen), Ausbau imahltank

Charakteristik

Trotz 88,4 g/l Restzucker wirkt der Wein aufgrund der kräftigen Säure und der kristallinen Mineralität sehr leichtfüßig und keinesfalls "breit".
Nur wenige Jahre bieten für derartige Ausnahme-Veltliner so perfekte natürliche Voraussetzungen wie das Jahr 2010. Grillenberg Alte Reben 2010 ist daher sowohl ein Unikat, als auch ein jahrgangstypischer Wein.