



2019 Goldberg Gewürztraminer

Unsere Lagenweine sollen Ausdruck von Klima, Lage, Boden und Jahrgang sein. Sie sollen mit jedem Glas die Besonderheit ihrer Herkunft widerspiegeln. Deshalb kommen sie nur aus den besten Weinbergen unserer Toplagen, auf denen unsere ältesten Reben stehen.

Durch kleine Erträge erreichen die Weine so Reife und Ausdruck, Mineralität und Länge.

Die Lage

Der Monzerner Goldberg ist eine südlich exponierte Lage. Unsere Parzelle, auf der Riesling und Gewürztraminer stehen, weist einen eher leichten Boden mit Kalkeinschlüssen auf und ist durch seine Südlage leicht zu erwärmen.

Unsere Arbeit

Beim Gewürztraminer erreichen wir unser niedriges Ertragsziel durch einen eher schwachen Wuchs der Anlage — dann entstehen kleine Trauben mit kleinen Beeren — die das volle Aromapotentiale enthalten. In der Traubenzone werden die meisten Blätter entfernt, um dem Gewürztraminer viel Sonne zu bieten.

Der aufregendste Schritt liegt zwischen Ernte und Pressung: Durch die ausgedehnte Maischestandzeit von 48 Stunden extrahieren wir maximale Power und Aromatik aus den Trauben.

Eine langsame, spontane Vergärung, wenige Pumpvorgänge und ein langes Hefelager tragen dazu bei, dass die Aromen, die die Trauben mitbrachten, auch erhalten bleiben und im Wein schmeckbar sind.

Der Wein

Der Wein ist alles andere als ein klassischer Traminer: Die lange Maischestandzeit extrahiert die intensive Aromatik in besonderer Weise, der Ausbau im Holzfass gibt Kraft und Struktur und die leichte Restsüße unterstützt die Traminerfrucht — ein "Ausnahme-Wein".

-Alk. 13,0% vol. Restsüße 10,2 g/l Säure 4,9 g/l -