



WEITGASSE RIED - GRÜNER VELTLINER

Der Weingarten

Ausrichtung
Süden/Osten

Rebalter
Ø15 Jahre (2003 und 2020)

Sorten
Grüner Veltliner

Seehöhe
280m

Unterlage
SO4

Oberboden
TschernoSEM/Löss

Neigung
1°

Edelreiser
Eigene Selektion

Unterboden
Konglomerat Gestein

Der Wein – Jahrgang 2023

Säure
4,9 g/l

Restzucker
1,7 g/l

Alkohol
10,5% VOL

Lese-Termin
20. September 2023
3. + 4. Oktober, 2023

Verarbeitung
Ganztraubenpressung

Ausbau
Stahl

Etymologie und Geschichte

Tiefe Hohlwege sind sehr typisch in Lössformationen. Auf der Hochebene machen diese Schluchten auf und werden „weit“, daher am Hochplateau des Berges am Ende eines Hohlweges die Lage „Weitgasse“. Ursprünglich als Hutweide von allen Bauern der Gemeinde gemeinsam genutzt, in neuerer Zeit wurde sie unter allen Bewirtschaftern aufgeteilt. Mit der Einführung der Hochkultur wurde sie weinbaufähig. Die Lage wird 1760 in einer Kirchenchronik erwähnt.

Terroir

Weitgasse weist eine gut 90cm starke Schwarzerde-Schicht auf, darunter ist Löss. Sehr kühle, späte Lage die trotzdem keine Frostlage ist. Die Weingärten sind nach Süden und Osten ausgerichtet. Stark windexponiert und recht trocken. Vermutlich die kühlsste Lage der Gemeinde. Kühle Fallwinde aus dem Waldviertel kühlen in der Nacht.

Weincharakteristik

Weitgasse strebt einen kühlen, frischen Charakter an. Die Nase soll einladend aber nicht zu laut sein. Um dem Wein diesen Stil zu ermöglichen wird er meist früh geerntet. Die Kühle der Lage soll den Weg bis in den Wein finden.

Jahrgang 2023

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde auch von gelegentlichen Niederschlägen begleitet, es war nie staubtrocken. Einige spätsommerliche Unwetter ließen uns etwas zittern, aber wir blieben weitgehend verschont. Perfektes Wetter vor und während der Lese führten zu Hochstimmung.

Essensbegleitung

Harmoniert vor allem mit vegetarischer (bzw veganer) und leichter Küche. Vorzugsweise weißes Fleisch oder Fisch. Passt auch zu fast allen Klassikern der österreichischen Küche. Natürlich auch universell als Aperitiv einsetzbar.

