



ZEHETNERIN RIED - RIESLING

Der Weingarten

Ausrichtung

Süd-Südost

Rebalter

Ø15 Jahre (2005 und 2014)

Sorten

Riesling

Seehöhe

195-200m

Unterlage

SO4 und 5BB

Oberboden

Tschernosem, Löss, Schotter

Neigung

2°

Edelreiser

Div Geisenheimer Klone

Unterboden

Donaukies und -schotter

Der Wein – Jahrgang 2023

Säure

5,6 g/l

Restzucker

6,3 g/l

Alkohol

12,0% VOL

Lese-Termin

28. September 2023

Verarbeitung

Gequetscht, direkt gepresst

Ausbau

Stahl

Etymologie und Geschichte

Zehetnerin kommt vom „Zehent“, der mittelalterlichen Steuer, bei der die Bauern den zehnten Teil ihrer Ernte an den Lehensherren abführen mussten. Die Familie Mantler hat vermutlich aus dieser Lage ihre Abgaben bezahlt, wir sind in den Chroniken des Schloss Grafeneggs als Steuerzahler angeführt. 1993 wurde der Weingarten mit Riesling Reben unterschiedlicher deutscher Herkünfte bepflanzt.

Boden

Gelegen am östlichen Ortsrand von Gedersdorf direkt am Bergfuß. Unter der dicken Löss-Auflage befindet sich Schotter und Sand als Schwemmland der Donau. Oberflächlich ein humoser Horizont. Gut geschützte Lage zwischen Bergfuß und Dorf, etwas frostgefährdet. Am Tag erwärmt sich die Region rasch, abends fließt die kühle Luft von der Böhmisches Masse kommend wieder ein, das zu Temperaturunterschieden von bis zu 25°C führen kann.

Jahrgang

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.

Weincharakteristik

Leichter, erfrischender Riesling. Eine gute Säurestruktur und primäre, aber nicht laute Frucht stehen im Vordergrund. Das untergründige Donau-Sediment gibt dem Wein eine gewisse salzige Mineralität, die gut zu seiner geradlinigen frischen Natur passt. Erreicht regelmäßig hohe Reife und entwickelt sich gut.

Essensbegleitung

Vor allem für Fisch und Schalentiere. Eher fettige, gebratene Fische (Hering, Makrele, etc.) passen hier sehr gut aber auch zu Crudo und Rohkost. Man probiere ihn zu Austern. Ein Wein, der aber auch ohne Speisebegleitung auf der Terrasse im Sommer eine gute Performance liefert.

Falstaff 92 Punkte

