

UNGUT RIED - ROTER VELTLINER

Der Weingarten

Ausrichtung
Südost

Rebalter
Ø8 Jahre (2017)

Sorten
Roter Veltliner

Seehöhe
205-250m

Unterlage
SO4

Oberboden
Löss

Neigung
11°

Edelreiser
Mantler

Unterboden
Konglomerat Gestein

Der Wein – 2022

Säure
5,3 g/l

Restzucker
2,7 g/l

Alkohol
13,0% VOL

Lese-Termin
17. September 2022

Verarbeitung
Gequetscht, keine Mazeration

Ausbau
Gebrauchte Eiche (225l, 500l)

Etymologie und Geschichte

Dieser Wein ist das neueste Projekt unserer Roten Veltliner Tradition. Gepflanzt im Jahr 2016 in unserer östlichsten Anlage, keine 100m von der Grenze zum Kamptal entfernt. Die Riede Ungut ist eine Subriede der Ried Vordern Berg (von „Voranberg“ das östliche Ende des Gobelsbergs), man könnte sie auch als das Filetstück bezeichnen. Die Ungut besteht aus stark exponierten Terrassen an der Stelle bei der die nach Süden orientierten Terrassen von Gedersdorf auf die Süd-Ost Terrassen von Gobelsburg treffen. Durch diese starke Exponierung bekam dieser Teil des Vordern Bergs den Ruf, dass es dort besonders „ungut“ zu Arbeiten sei.

Terroir

Die Riede Ungut ist das Filetstück der Ersten Lage Vordernberg und ist der östlichste Weingarten des Kremstals. Der Boden ist tiefgründiger Löss, eher etwas karg. Stark windexponiert und sehr trocken bietet der Standort perfekte Bedingungen für den wärmeliebenden Roten Veltliner.

Weincharakteristik

Dieser geradlinigere Rote Veltliner bekommt eine leichter Fassreife in gebrauchter Eiche. Der karge Boden produziert eine spürbare Mineralik und leichte Salzigkeit. Der Stil ist burgundisch inspiriert.

Jahrgang 2022

2022 war sehr abwechslungsreich. Die Vorzeichen standen auf heiß und trocken. Ein ungewöhnlich feucht warmer Frühsommer sorgte zwar für ausreichend Niederschlag, leider aber auch für Ernteeinbußen aufgrund von Pilzbefall. Die Witterung im Sommer und Herbst war wieder trocken und warm, perfektes Erntewetter. Die Weine sind intensiv in der Frucht, dezenter in der Säure und schön ausgewogen.

Essensbegleitung

Ideal zu Meeresfrüchten, allen voran Krustentieren und deftigen Meeresfischen. Currygerichte bis zu mittlerer Schärfe. Gut auch zu Antipasti und Risotto.

