

## SYLVANER - RIED GERNLISSEN

---

### Der Weingarten

**Ausrichtung**

Süd

**Rebalter**

Ø5 Jahre (2019)

**Sorten**

Grüner Sylvaner

**Seehöhe**

200m

**Unterlage**

SO4, 5BB, Kober

**Oberboden**

Löss, Tschernosem, Schotter

**Neigung**

2,5°

**Edelreiser**

Div. österreichische, deutsche  
und französische Klone

**Unterboden**

Donaukies und -schotter,  
Konglomerat Gestein

### Der Wein – 2023

**Säure**

4,1 g/l

**Restzucker**

1,4 g/l

**Alkohol**

11,0% VOL

**Lese-Termin**

22. September 2023

**Verarbeitung**

Ganztraubenpressung

**Ausbau**

Stahl

### Etymologie und Geschichte

Der Grüne Sylvaner zählt zu den ältesten kultivierten Reben in Europa. Die Kreuzung zwischen Traminer und Österreichisch Weiß wurde früher auch „Österreicher“ genannt. Irgendwann ist er dann nach Deutschland und Frankreich ausgewandert und der Anteil an der gesamt Rebfläche in Österreich sank auf unter 0,1%. Genetisch bildet der Sylvaner gemeinsam mit dem Roten Veltliner das Elternpaar des Neuburgers. Um diese kleine Sortenfamilie bei uns am Betrieb zusammenzuführen haben wir uns 2019 entschlossen ihn neu auszupflanzen.

### Terroir

Weingarten vor unserem Keller, etwas höher als Dorfniveau. Die Ried Gernlissen hat kalkhaltige Böden, eine Mischung aus Löss, Tschernosem, Kies und Schotter. Der Unterboden besteht aus Konglomerat-Gestein aber auch Flusssedimente der Donau. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sehr hoch.

### Weincharakteristik

Extrem dicht und recht lang. Sehr gut ausbalanciert dabei aber geradlinig und frisch. Typische leicht vegetale Geruchs- und Geschmackskomponenten geben Hinweis auf die Sorte.

### Jahrgang 2023

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde 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 führte zu Hochstimmung in der Mannschaft.

### Essensbegleitung

Durch den kräftigen Körper aber unaufdringliche Aromatik, wahrlich universell einsetzbar. Besonders elegant bei kräftigen Gemüsegerichten. Gekochtes Rindfleisch und Cremesuppen, auch zu Gebackenen. Tolle Sushi-Wein.

