

## 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 2024

**Säure**

4,8 g/l

**Restzucker**

1,2 g/l

**Alkohol**

11,0% VOL

**Lese-Termin**

9. | 10. | 11. September 2024

**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 Kühlheit der Lage soll den Weg bis in den Wein finden.

### Jahrgang 2024

Rund um Ostern zeigte der Frühling, dass er beinahe sommerliche Temperaturen kann, das führte zum bis dato frühesten Austrieb der Betriebsgeschichte. Einige Frosträchte in der zweiten Aprilhälfte führten zu erheblichen Ertragsausfällen. Das restliche Jahr war klimatisch recht Wein-freundlich. Ausreichend Niederschlag und keine allzu intensiven Hitzewellen. Eine sehr frühe Ernte, bereits in der letzten Augustwoche. Während der Ernte fielen die Temperaturen innerhalb von 3 Wochen von 35°C auf 5°C. Reife Weine mit freundlicher Säure und viel Textur.

### 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.

