



## 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 2024

**Säure**

4,9 g/l

**Restzucker**

1,5 g/l

**Alkohol**

12,0% VOL

**Lese-Termin**

12. | 25. | 26. September 2024

**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 Grafeneegs 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 Böhmischen Masse kommend wieder ein, das zu Temperaturunterschieden von bis zu 25°C führen kann.

### Jahrgang 2024

Rund um Ostern zeigte der Frühling, dass er beinahe sommerliche Temperaturen kann, das führte zum bis dato frühesten Austrieb der Betriebsgeschichte. Einige Frostnächte 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.

### 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.

