

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 – 2023

Säure

4,9 g/l

Restzucker

4,2 g/l

Alkohol

12,0% VOL

Lese-Termin

25. September 2023

4. Oktober 2023

Verarbeitung

Ganztraubenpressung 70%

Mazeration 12h 30%

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 „unguat“ zu Arbeiten sei.

Terroir

Die Ried 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 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

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

