

2020 Ried Spitzerberg-OBERE ROTERD 1ÖTW

Lage und Boden

Die Obere Roterd ist eine Sublage des Spitzerbergs mit einer Gesamtfläche von drei Hektar. Die schmale Terrassenstufe liegt im westlichsten Drittel des Berghanges und zieht sich von einer Höhe von etwa 210 Meter bis 2014 Meter Seehöhe hinauf bis zum buschigen Waldrand des Spitzerbergs, wo das Naturschutzgebiet beginnt.

Der Boden ist ein sandiger, sehr trockener kalkhaltiger Kulturrohboden mit teilweise großen Kalksteinstücken.

Die Weine von der Oberen Roterd sind immer von einer eleganten Frische und engmaschigen Struktur geprägt, zeichnen sich aber gleichzeitig durch eine charmante Geschmeidigkeit aus, die sie zu Unikaten am Spitzerberg macht.

Wir bewirtschaften fünf Blaufränkisch-Parzellen entlang der Oberen Roterd mit einer Gesamtfläche von ca. 1,3 Hektar (weitere 0,4 Hektar sind mit Syrah bestockt). Die Reben wurden zwischen 1965 und 2004 gepflanzt, wodurch sich eine wunderbare vertikale Vielschichtigkeit in diesem Wein ergibt.

Für diesen Wein verwenden wir nur zwei Parzellen mit alten Reben, die bereits seit mehreren Jahren biologisch bewirtschaftet werden und eine unvergleichliche Eleganz und Geschmeidigkeit zeigen.

Das Ergebnis sind leider nur 800 Flaschen, doch die sind dafür von perfekter Feinmaschigkeit geprägt.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet und vergären in einem offenen Bottich. Von Zeit zu Zeit werden sie von Hand untergetaucht. Spontane Gärung und Extraktion dauern rund zwei Wochen. Wir verwenden keine Pumpen, keine Geräte, keine Erwärmung und keine Kühlung. Die Extraktion ist also sehr sanft und langsam.

Nach dem Pressen ruht der Wein rund 20 Monate in großen alten Holzfässern, bevor er ohne Filtration gefüllt wird und noch ein weiteres Jahr in der Flasche reift, bevor er freigegeben wird.

Jahrgang 2020

Der Frühling 2020 war warm und eher trocken, im Juni kamen die üblichen Starkregen mit großen Wassermengen. Die Sommerwochen waren etwas kühler als in den Jahren davor, angenehm für die Natur und die Reben. Ab Mitte August wurden die Nächte recht kühl, was die Reife noch ein bisschen hinauszögerte, und die meiste Zeit recht trocken. So konnten wir die Lese konzentriert und gelassen von der dritten September- bis in die zweite Oktoberwoche durchführen.

Die Weine aus 2020 sind etwas feiner und verspielter als die drei heißen Vorgänger-Jahrgänge. Sie zeigen eine wunderschöne, präzise Aromatik, kühle Fruchtigkeit, seidige Tannine und eine komplexe, elegante Länge.



Informationen

SORTEN Blaufränkisch

ALKOHOL 13

RESTZUCKER 1

SAEURE 5,4

FLASCHEN 800

Bewertungen

JAMES SUCKLING 96

GAULT&MILLAU 18

WEIN.PLUS 93

A LA CARTE 95

FALSTAFF 98

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE 93