

2021 Carnuntum

Lage und Boden

Die Trauben für den Regionswein „Carnuntum“ stammen allesamt vom Südhang des Spitzerbergs, und zwar von Weinbergspartellen mit etwas mehr Lehmauflage, die besondere frische Fruchtigkeit garantieren, sowie von Reben, die jünger als zehn Jahre sind und daher rundliche Frucht liefern.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, in offenen Bottichen – ohne Pumpen, ohne Kühlung oder Erwärmung – spontan vergoren. Von Zeit zu Zeit wird der Saft vom Boden des Bottichs von Hand über den Tresterhut gegossen, um diesen feucht zu halten. 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.

Jahrgang 2021

2021 ist ein Ausnahmejahrgang. Wahrscheinlich der beste, der je auf dem Spitzerberg gewachsen ist.

Der Frühling war sehr lange trocken, später auch eher kühl, sodass sich der Austrieb verzögerte. Was für ein Glück! Denn dadurch kam es am Spitzerberg zu keinerlei Schäden durch den schrecklichen Spätfrost, der in weiten Teilen Europas herrschte. Der Sommer war immer wieder von kleinen Regenschauern unterbrochen und zeigte auch kühlere Phasen, dies führte zu einer gleichmäßigen, balancierten Reifung ohne jeden Trockenstress. Mit dem Herbst schlug das Wetter dann um, und es kam eine lange sonnige und trockene Periode, die wunderbar reife, besonders fruchtintensive Trauben brachte. Ein wunderbar komplexer Jahrgang, etwas kräftiger als der Vorgänger, mit ganz großem Potential.



Informationen

SORTEN Blaufränkisch 90%, Syrah 10%

ALKOHOL 13,5

RESTZUCKER 1g

SAEURE 5,8g

FLASCHEN 6.000