

# 2021 Ried Spitzerberg-KRANZEN 1ÖTW

## Lage und Boden

Die Subried Kranzen (3,4 Hektar) liegt wie ein Filet in der mittleren Geländestufe des Spitzerbergs zwischen 190 und 230 Meter Seehöhe. Sie ist nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Der obere Bereich ist steil und sehr trocken mit kalkhaltigem Sand und verfestigten Sandsteinen des ehemaligen. Nach unten hin, zur nächsten Geländestufe auslaufend, verflacht sich die Lage durch abgeschwemmtes Material. Hier ist die Färbung des Bodens dunkler, und dank seiner feinkörnigen Art kann der Boden hier mehr Feuchtigkeit halten. Der Kalkgehalt ist im flacheren Bereich geringer.

Wir bewirtschaften hier eine Parzelle von etwa 0,3 Hektar, die 1950 ausgepflanzt wurde. Kranzen bringt stets etwas kantigere, dunkelaromatische Weine hervor, die sich durch ihre robuste Fülligkeit von anderen Spitzerberg-Lagen abheben.

## 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. Darüber hinaus wird rund ein Drittel der Trauben mit den Füßen gestampft. Diese antike Art der Extraktion hat sich als besonders vorteilhaft erwiesen, weil sie intensiv und trotzdem sanft ist, mehr Struktur als Frucht bringt und die Frische des Weines unterstützt.

Nach dem Pressen reift der Wein rund 22 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, balancierte 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

**ALKOHOL** 13,5

**RESTZUCKER** 1

**SAEURE** 5,6

**FLASCHEN** 1300