

# 2019 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 zwei Parzellen mit einer Gesamtfläche von knapp einem Hektar, die im Jahr 1950 bzw. 1984 ausgepflanzt wurden. Kranzen bringt stets etwas kantigere, dunkelaromatische Weine hervor, die sich durch ihre robuste Fülligkeit von anderen Spitzerberg-Lagen abheben. Man tendiert dazu, sie als die maskuline Seite des Spitzerberg zu bezeichnen.

## 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 2019

Der Frühling war lang und gegen Ende kühl und feucht, wodurch die Böden gut mit Wasser versorgt in einen extrem heißen und trockenen Sommer gehen konnten. Der Herbst blieb stabil, wurde aber schon recht früh kühl. Trotz ziemlicher Wechselspiele brachte der Witterungsverlauf 2019 perfekte Bedingungen für einen grandiosen Jahrgang, der sowohl vielschichtige Dichte als auch elegante Frische mit sich bringt

Am Spitzerberg kann man 2019 gemeinsam mit 2017 sicherlich als die zwei größten Jahrgänge des ersten 2000er Jahrzehnts bezeichnen.



### *Informationen*

<b>SORTEN</b> Blaufränkisch 100%
<b>ALKOHOL</b> 13,5%
<b>RESTZUCKER</b> 1g
<b>SAEURE</b> 6,2g
<b>FLASCHEN</b> 1.500

### *Bewertungen*

<b>JAMES SUCKLING</b>	94
<b>FALSTAFF</b>	93
<b>A LA CARTE</b>	95
<b>GAULT&amp;MILLAU</b>	18
<b>ROBERT PARKER WINE ADVOCATE</b>	92