

2018 Syrah

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Syrah wachsen auf dem Spitzerberg, und zwar in der Riede Roterd und in der Riede Spitzer, beides am Südhang des Berges. Es ist ein reiner, sehr trockener Kalkboden, der die geringen Niederschläge kaum hält. Der Syrah, der seine Aromatik und Sortentypizität erst spät im Herbst entwickelt, genießt den trockenen Sommer und den langen Herbst am Spitzerberg. Seine besten Seiten zeigt er, wenn er erst Anfang bis Mitte Oktober geerntet wird, also erst nach den letzten Blaufränkisch-Trauben. Dank des kargen Kalkbodens behält der Syrah hier stets eine präzise, klare Struktur, und wird selbst in sehr heißen Jahren nie zu üppig oder barock.

Ein reinsortiger Syrah entspricht nicht den Vorgaben des Carnuntum DAC (2/3 Blaufränkisch oder Zweigelt), deswegen trägt dieser Wein die Herkunft "Niederösterreich" auf dem Etikett.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, und jede überreife Beere wird feinsäuberlich entfernt. Im Keller werden die Trauben leicht gequetscht und teils mit den Stielen in offenen Gärbottichen mazeriert. Diese Auslaugung ist sehr sanft und verläuft völlig ohne Pumpen. Die Gärung setzt nach einigen Tagen dank wilder Hefen ein. Die spontane Gärung verläuft sehr langsam und bei Raumtemperatur, die Maische wird weder erhitzt noch gekühlt. Dies garantiert sehr präzise und aromatische Weine. Nach etwa 20 Tagen wird der Wein abgepresst und reift anschließend in großen alten Holzfässern ca. 20 Monate lang. Während dieser Zeit wird der Wein nur einmal umgezogen und schließlich ohne Filtration gefüllt.

Jahrgang 2018

2018 war ein Jahr der Extreme: rasante Blüte, dann Abkühlung und ein wenig Regen bis Ende Juni. Es folgte ein sehr trockener, sehr heisser Sommer. Bei jungen Rebstöcken mussten die Trauben entfernt werden. Die alten Reben aber blieben kaum beeindruckt. Anfang September, kurz vor der Ernte, kamen sehr große Niederschläge. In den tieferen Lagen führte dies zu Problemen, an den steinigten Hängen der oberen Rieden brachte dieser Regen aber sogar Entspannung und eine harmonische Ausreifung der Tannine. Das Ergebnis ist ein sehr komplexer Wein mit unglaublicher Dichte. Dank des Kalkterroirs und penibler Handlese wird der Syrah am Spitzerberg niemals marmeladig, sondern zeigt immer Frische, Präzision und große Eleganz.



Informationen

SORTEN Syrah 100%

ALKOHOL 13%

RESTZUCKER 1g

SAEURE 5,1g

FLASCHEN 4000

Bewertungen

FALSTAFF 92

A LA CARTE 94+

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE 95

GAULT & MILLAU 18,5

VINUM 18