

rüsselsgrund 2009

sorte: cabernet sauvignon

boden: muschelkalk, kalkfels, ablagerungen des tertiären beckens, lehmiger sand humusarm, geringe wasserspeicherkapazität.

weingarten: rüsselsgrund in neckenmarkt. die leicht geschwungene hanglage liegt im nordwestlichen teil des mittelburgenlandes gen leithagebirge. muschelkalk bedeckt den sandigen lehm Boden und dient als wärmespeicher. durch die flächendeckenden kalksteine entsteht ein sehr warmes mikroklima, das spätreifenden sorten wie cabernet sauvignon zugute kommt.

weingartenbearbeitung: jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, geringer pflanzenschutzinsatz, nützlingsfördernd.

seehöhe: 320 meter

rebstöcke: ca. 15 jahre

ernte: 26. oktober 2009

ertrag: 30hl / ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, spontane gärung im 500lt. holzgärständer, 10-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2010, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: kleines holzfass (50% neu) für 20 monate

alkohol: 14 %vol.

trinktemperatur: 16-18°C

lagerfähigkeit: bis 2025
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang: das frühjahr war sehr schneereich und somit konnte genügend wasser vom boden gespeichert werden. durch die kühle witterung während der blüte gab es schon im voraus eine entsprechende mengenreduzierung des traubenansatzes. im sommer gab es dann schönes, sonniges wetter mit optimalen regenmengen und große temperaturunterschiede zwischen tag und nacht. zuletzt war das hochdruckwetter zur lesezeit ein garant für ein außergewöhnliches weinjahr. für uns ein beispiellos sensationelles jahr, das sehr große weine mit potential hervorgebracht hat.