



JAHRGANG 2006

Am 11. November – abgesehen von der Lese des Eisweins – konnte die Ernte des Jahrgangs 2006 abgeschlossen werden. Ein Rückblick auf die Entwicklung dieses Jahrgangs.

DIE VEGETATIONSPERIODE:

Es war ein langer kalter Winter mit einer für Österreich und speziell dem Kamptal dichten Schneedecke. Daraus ergab sich eine gute Winterfeuchte für den Austrieb im Frühjahr. Februar und März gestalteten sich eher kühl und verzögerten den Austrieb um gut 14 Tage. In der dritten Aprilwoche begannen die ersten Knospen, vor allem in den heißeren Lagen, zu schwellen und in der vierten April Woche erfolgte dann der Austrieb.

Wie so oft im Mai und Juni ist es wechselhaft. Bedeckte Tage und zeitweise sonnige Abschnitte wechseln sich ab. Die Blüte in der dritten Juni Woche verläuft bei unbeständigem Wetter und führt gerade bei Grüner Veltliner zu schlecht verblühten Gescheinen. Ein Ausdünnen der Trauben, wie wir es bei den Einzellagen normalerweise praktizieren, ist daher nicht notwendig.

Der Juli ist im Schnitt ein sehr heißer Monat und führt zu einem raschen Vegetationsvorsprung. Wir meinten, dass uns wieder ein frühes reifes Jahr wie 2003 bevorstünde, jedoch gestaltete sich der August als ausgesprochen kühl. Wir hatten Glück, dass wir mit 70mm Niederschlag noch sehr glimpflich davon kamen, sodass wir keine Infektionen zu befürchten hatten.

DIE LESE:

Wir beginnen die Lese mit dem Ernten der Trauben für den Sektgrundwein. Die Trauben haben jetzt eine natürliche Reife von 11% - gerade richtig für eine klar definierte Struktur und das richtige Verhältnis der einzelnen Komponenten. In wenigen Tagen werden Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt, Grüner Veltliner und Riesling dafür geerntet. Durch die hohe Reife haben wir heuer etwas weniger Trauben für den Sektgrundwein gelesen, hauptsächlich Rotweintrauben, die wieder einen wichtigen Teil zur gesamten Cuvée beitragen werden.

Den Anfang macht der Zweigelt, danach kommen St. Laurent und Pinot Noir. Zuerst werden die heißen Lagen gelesen, etwas später die kühleren, da diese mit der Reife etwas später sind und daher auch etwas länger brauchen um am Punkt zu sein. Durch die Reduktion im September und den warmen Tagen im September haben die Trauben noch einmal einen richtigen Schub bekommen.



Nach dem die Rotweine sicher in den Keller eingebracht worden waren, haben wir am 18. Oktober mit der Hauptlese begonnen. Die Reife der ankommenden Trauben ist einfach ungewöhnlich. 2006 wäre mit Sicherheit auch in früheren Jahren ein großer Jahrgang gewesen.

Den Anfang machen wie immer die ‚leichten‘ Grünen Veltliner, die heuer auch zwischen 12 und 12,5% potentiellen Alkohol mitbringen. Ende Oktober und Anfang November werden die Rieslinge gelesen und der Riesling Urgestein und der Gobelsburger Riesling kommen in den Keller. Die Trauben werden von den Erntehelfern im Weingarten schon in verschieden farbige Kisten getrennt gelesen, die im Keller wieder auf das Sortierband ausgeleert werden und wo dann die Feinselektion erfolgt.

Nun konnte mit dem Ernten der Einzellagen begonnen werden. Zuerst Gaisberg, dann Heiligenstein, anschließend die Grüner Veltliner Einzellagen Renner, Grub, Lamm und Steinsetz. Zwischendurch haben wir aus den Riesling Weingärten eine Riesling Trockenbeerenauslese (34°KMW) geerntet.

Auf den Eiswein mussten wir heuer sehr lange warten. In der Nacht von 25. auf 26. Jänner war es dann soweit – am letzten Abdruck sozusagen. Wir sind schon alle sehr gespannt, wie sich dies auf den Charakter auswirken wird.