



JAHRGANG 2007

Am 29. November – abgesehen von der Lese des Eisweins – konnte die Ernte des Jahrgangs 2007 abgeschlossen werden. Ein Rückblick auf die Entwicklung dieses Jahrgangs.

DIE VEGETATIONSPERIODE:

Der Winter – speziell der Jänner - war der wärmste seit 1851, dem Beginn der österreichischen Wetteraufzeichnungen auf der Hohen Warte. Lediglich der 26. Jänner brachte einen kurzen Kälteeinbruch von – 10°C und den schon fast abgeschriebenen Eiswein Grüner Veltliner. Auch die Niederschläge blieben aus, was zu einer geringen Winterfeuchte führte. In der zweiten Aprilwoche konnten die ersten schwellenden Knospen beobachtet werden, zehn Tage danach erfolgte dann der Austrieb. Erst Ende April beendete ein.

Der Mai beschert uns einen Frühjahrsfrost, der einigen Schaden besonders in den Gobelsburger Weingärten anrichtet. Der Rest des Sommers verläuft angenehm und ohne vermehrten Stress, sodass wir alle Arbeiten in Ruhe durchführen können. Immer wieder gibt es vereinzelt Niederschläge, aber nie in großen Mengen. Zur Blüte Anfang Juni wird es noch einmal etwas kühler wodurch die Blüte etwas verzögert wird.

Die erste Hälfte des Juli gestaltet sich kühl, dann wird es wieder sehr heiß. Teilweise zeigt sich Sonnenbrand bei exponierten Trauben. Ausgeizt wird auf der Schattenseite, sodass die Trauben auf der Sonnenseite geschützt werden. Ende Juli beginnen wir auch mit dem Traubenteilen, besonders bei St. Laurent und Pinot Noir. Diese Methode der Ertragsreduzierung hat sich als die Geeignete herausgestellt. Der August verläuft warm und vorwiegend trocken. Von den großen Regengüssen in den südlicheren Weinbaugebieten bleiben wir verschont.

DIE LESE:

Wie jedes Jahr beginnen wir 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.

Nach einer Pause von fast vierzehn Tagen beginnt die Hauptlese mit den Rotweinen. 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.



Das Traubenteilen hat sich bezahlt gemacht. Mitte September kommt noch einmal ein Regenguss, der die fast reifen Trauben aufquellen lässt. Bei den kompakten St. Laurent und den Pinots würde das normalerweise sofort zum Platzen einzelner Beeren und einer Botrytisinfektion führen. Durch das Teilen haben sie nun genug Platz um sich ein wenig auszudehnen.

Nach dem die Rotweine sicher in den Keller eingebracht worden waren, haben wir Mitte Oktober mit der Hauptlese begonnen. Die Trauben schmecken frisch und haben eine angenehme Frucht. Ein klassischer Jahrgang für Grüner Veltliner zeichnet sich ab.

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.

Anfang November wird es wieder etwas feuchter und vereinzelt finden sich botrytisierte Beeren. Bei der Lese der Einzellagen lesen wir die Botrytistrauben separat und erhalten dadurch nach einer erneuten Selektion als Draufgabe noch Prädikatstrauben für Auslese, Beerenauslese und TBA.

Bei den Einzellagen beginnen wir zuerst mit Gaisberg, dann Heiligenstein, anschließend die Grüner Veltliner Einzellagen Renner, Grub, Lamm und Steinsetz.

Auch ein Eiswein ist sich heuer wieder ausgegangen. In der Nacht von 18. auf 19. Dezember war es dann soweit.