

JAHRGANGSBESCHREIBUNG 1996 – 1999

JAHRGANG 1996 - Kalter Winter mit langer Schneebedeckung, später Austrieb, feuchtkühler Sommer, feuchtkühle Witterung auch bei der Lese, sehr hohe Säurewerte von durchwegs über 10 g/l, niedrige Mostgewichte und zusätzliche Botrytis erzeugen eine pessimistische Stimmung für den Jahrgang. Der frühe Blattfall beendet die Zuckerbildung. Die gute Feuchte des Jahres bringt sehr hohe Extraktwerte, die die Säure gut puffern. Die (kleine) Spitze des Jahrganges hat außergewöhnliches Format. Es ist das Jahr der Veltlinerfrucht.

JAHRGANG 1997 - Um die Jahreswende regional sehr tiefe Temperaturen bis - 30 Grad hatten immense Frostschäden zur Folge (bes. nördliches Weinviertel). Im Juli ausgedehnte NS mit Jahrhunderthochwässern. Die Weingartenböden schlucken das Wasser gut. Nachher sehr trocken bis zur Lese mit beginnenden Trockenschäden. Eine Woche Frost in der dritten Oktoberwoche bis - 7 Grad. Die Weine haben fast den Charakter eines Hitzejahres. Sie sind harmonisch in der Säure (viel WS), geringer Extrakt, Opulent und gute Sortenfrucht. Mostgewichte stark abhängig vom Ertrag. Moste von 17 KMW aufwärts! Rotweinjahr!

JAHRGANG 1998 - Ein Jahr der Kontraste in der Witterung. Nach einem Bilderbuch-Sommer mit einem guten Vegetationsvorsprung, gab es einen verregneten Herbst mit Stagnation in der Reifeentwicklung. Die Folge der ständigen Regenfälle bis Mitte Oktober war die Entwicklung einer ausgedehnten Botrytis. Die letzte Woche im Oktober rettete das Jahr! Eine Reihe von Tagen mit intensivem Föhn ließ die Botrytisbeeren schrumpfen und es wurden Weine möglich, die man mit Recht als "groß" bezeichnen kann.

JAHRGANG 1999 - Nach einem nicht zu kaltem Winter kam es zu einem normalen Austrieb Mitte April. Ausreichende Wasserversorgung in der Vegetationsperiode. Die Blüte dauerte von Mitte bis Ende Juni. Sie brachte einen sehr guten Traubenansatz ohne große Verrieselungsschäden. Der warme, regenreiche Sommer sorgte für eine gute Laubentwicklung. Auf einen wechselhaften August folgte ein ungewöhnlich milder, sonnenreicher September, der die Reife vorantrieb und so die Voraussetzungen für einen sehr guten Jahrgang schuf. Optimale Wetterverhältnisse im Oktober mit milden, sonnigen Tagen und kühlen Nächten förderten die Aromabildung in den Trauben. Die erfreulich lange Vegetationsperiode schaffte extraktreiches Traubengut. Kräftige, gut strukturierte Weiß- und Rotweine waren das Ergebnis.