


LAURENZ V.



LAURENZ V.

Forbidden Grüner 2018 – off-dry

Jahrgang 2018

Das Weinjahr 2018 startete als vergleichsweise „warmer Winter“ mit sehr moderaten Temperaturen. Das Thermometer fiel selten unter Null, mit Ausnahme zweier Wochen im März (bis minus 15°C). Von Anfang April bis weit in den August hinein erlebten wir ungewöhnlich warme Wetterkonditionen, die nur von gelegentlichen Regengüssen unterbrochen wurden. Dieser dringend benötigte Niederschlag sicherte unseren Rebstöcken kontinuierliches Wachstum und Heranreifen. Der Austrieb begann um den 7. April und die Blüte war bereits Anfang Juni abgeschlossen.

Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch über die heißen Sommermonate erhalten. Regelmäßige Adriatiefs versorgten die Reben mit genügend Wasser. In den ersten beiden Juliwochen nahmen wir eine sorgfältige Ausdünnung vor, was entscheidend für das Erreichen der erwünschten physiologischen Reife der Trauben war. Ein trockener und warmer September erleichterte den Trauben das Heranreifen zu einem exzellenten Reifegrad und die Ernte begann am 10. September, gut drei Wochen früher als unser langjähriger Durchschnitt, und dauerte bis zum 19. Oktober. Dank der besonders selektiven Lese konnten wir die Trauben kühlen und den fruchtigen Charakter unserer Grünen Veltliner bewahren. Die für uns so typische beabsichtigte längere Lagerung auf der Hefe wird elegante und langlebige Weine mit frischer, lebendiger und klarer Säure entstehen lassen. Der Jahrgang 2018 ist in hohem Maße elegant und sehr würzig und bietet ein breites Spektrum an fruchtigen Aromen.

Degustationsnotiz

Fruchtig – schier endlose Komplexität mit einem Hauch Restsüße, um Forbidden Grüner seine wunderschöne Balance mit frischen, saftigen Traubencharakteren und dezenten tropischen Noten zu geben. Verboten (ist) gut!

Analyse

Alkohol: 11,0 % vol
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 16,4 g/l – off-dry

JAHRGANG

2018

REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner

HERKUNFT

Niederösterreich

ALKOHOL

11,0 % vol

AUSBAU

Stahltank

VERKAUF

September 2019