

Die Anfänge der Wachau

Domäne Wachau Weißkirchen Achleiten Honifogl, 1986

Jahrgang: Frühe Blüte, heißer Sommer, wenig Regen, sehr früher Reifebeginn, Lese konnte um den 20. Oktober herum abgeschlossen werden, gesundes Traubenmaterial, hohe Reife, gute Säurewerte, gehaltvolle, langlebige Weine, geringe Erntemengen, Einführung der Kategorien »Federspiel« und »Honifogl«, letztere wird 1987 zu »Smaragd« umbenannt.

Lage: Südausrichtung, steile Hanglage, karger Gneisboden, Gföhler Gneis (Granit), tiefgründiger Löss, südliche Hangneigung, terrassiert, sehr trocken, kaum Wasserhaltekapazität, daher Bewässerung.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Kraftvolle Rieslinge, mineralische Prägung, Feuersteinnote, hochreife Früchte, Orangen, Grapefruit, Pfirsich, opulenter und saftiger Rieslingstil, Aromen von der Botrytis, cremige Textur.

Ausbau: Keine Angaben

Analysewerte: 12,5% vol.

Weingut Franz Hirtzberger Spitz Singerriedel, 1993

Jahrgang: Schneedecke bis zum 10. März, sehr warme Witterung ab Ende April, frühe Reblüte, warmer Sommer, schöner Herbst, gute Traubenqualität, Feuchte im Oktober führt zu etwas Botrytis, die nicht ausgelesen wird.

Lage: Urgesteinsverwitterungsboden (Paragneis und Glimmerschiefer), erzhaltiges Gestein (Eisen)

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Extrem dichter Rieslingstil, tropische und reife Steinfrüchte, in der Jugend oftmals vordergründig süß und breit, nach etwa 10 Jahren Flaschenreife treten komplexe Noten von Kräutern und Gewürzen auf, rauchig-tabakige Mineralität, oftmals auch Aromen von der Botrytis.

Ausbau: Temperaturkontrollierte Vergärung imahltank, Ausbau im großen Holz.

Analysewerte: 4,5 g/l Zucker; 6,5 g/l Säure; 13,5% vol.