

Högl

GELBER MUSKATELLER SMARAGD RIED BRUCK 2018

Das Klima verändert sich. Was global gesehen für berechtigte Beunruhigung sorgt, kann lokal gesehen auch Möglichkeiten eröffnen. Im Jahr 2015 zollten wir dem stetigen Mehr an Sonnenstunden Tribut und kelterten aus einer der kühlest und höchstgelegenen Parzellen der Bruck einen Muskateller Smaragd. Minimale Mengen, doch genug um damit einen Stahltank und später ein paar hundert Flaschen zu füllen. Abgesehen von den klassischen Muskatelleraromen, die einen Bogen von Holunderblüten, reifen Trauben, Rosenblättern zu Zitrusnoten schlagen, schmeckt man auch die extremen Bedingungen, unter denen die Trauben gereift sind. Der stetige Wind und die Kühle der Lage spiegeln sich in einer vitalen Frische, die Kargheit und Steinigkeit des Bodens in einer feinen Rauchigkeit wider. Ein wenig Restzucker gibt der Säure kontra und sorgt gemeinsam mit dem kräftigen Körper für ein erstaunliches Potenzial.

RIED BRUCK

Die Bruck setzt sich aus einer Ansammlung steiler Terrassen zusammen und ist ein Monument in Sachen Mauerwerk. Glimmerschiefer, Gneis und Sandstein prägen den Untergrund, in dem nahezu ausschließlich Rieslinge wurzeln. Kalte (aus dem Waldviertel) und warme Luftströmungen (von der Donau) treffen hier aufeinander und sorgen für ein Zusammenspiel von hoher Zuckergradation und lebhafter Säure. Die Lage exponiert sich nach Südwest und bekommt so auch an den langen Sommernachmittagen noch Sonne ab, die die Terrassen auch noch in den frühen Nachtstunden warm hält. Ein Grund, warum die Bruck eine, für den Spitzer Graben, ziemlich frühe Lage ist – wobei das relativ ist, denn gelesen wird selten vor November.

Weinbeschreibung

„Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Intensiver Duft nach Holunderblüten und Wiesenkräutern, mit etwas Grapefruitzesten unterlegt, Muskatnuancen klingen an, reife Tropenfrucht. Gute Komplexität, kraftvoll, extraktsüß nach Birnen, salzig im Nachhall, bleibt gut haften, saftiger Speisenbegleiter.“ Falstaff Weinguide 2019/20

Lesezeitpunkt | 21. September 2018

Alkohol | 14 % Vol.

Säure | 6,1 g/l

Restzucker | 4,6 g/l

93 P Falstaff Weinguide 2019/20

