



WEITGASSE RIED - GRÜNER VELTLINER

Der Weingarten

Ausrichtung

Süden/Osten

Rebalter

Ø15 Jahre (2003 und 2020)

Sorten

Grüner Veltliner

Seehöhe

280m

Unterlage

SO4

Oberboden

Tschernosem/Löss

Neigung

1°

Edelreiser

Eigene Selektion

Unterboden

Konglomerat Gestein

Der Wein – Jahrgang 2025

Säure

5,4 g/l

Restzucker

1,0 g/l

Alkohol

10,5% VOL

Lese-Termin

17. September 2025

1. Oktober 2025

Verarbeitung

Ganztraubenpressung

Ausbau

Stahl, 6 Monate Feinhefe

Etymologie und Geschichte

Tiefe Hohlwege sind sehr typisch in Lössformationen. Auf der Hochebene machen diese Schluchten auf und werden „weit“, daher am Hochplateau des Berges am Ende eines Hohlweges die Lage „Weitgasse“. Ursprünglich als Hutweide von allen Bauern der Gemeinde gemeinsam genutzt, in neuerer Zeit wurde sie unter allen Bewirtschaftern aufgeteilt. Mit der Einführung der Hochkultur wurde sie weinbaufähig. Die Lage wird 1760 in einer Kirchenchronik erwähnt.

Terroir

Weitgasse weist eine gut 90cm starke Schwarzerde-Schicht auf, darunter ist Löss. Sehr kühle, späte Lage die trotzdem keine Frostlage ist. Die Weingärten sind nach Süden und Osten ausgerichtet. Stark windexponiert und recht trocken. Vermutlich die kühlsste Lage der Gemeinde. Kühle Fallwinde aus dem Waldviertel kühlen in der Nacht.

Weincharakteristik

Weitgasse strebt einen kühlen, frischen Charakter an. Die Nase soll einladend aber nicht zu laut sein. Um dem Wein diesen Stil zu ermöglichen wird er meist früh geerntet. Die Kühle der Lage soll den Weg bis in den Wein finden.

Jahrgang 2025

Obwohl in den globalen Statistiken als sehr heißes Jahr geführt, fiel das Wein-Jahr in Österreich eher kühl aus. Ein regenreiches Frühjahr legte ein tolles Fundament für einen gemäßigten, schönen Sommer. Verhältnismäßig kühle Nächte im Spätsommer sorgten für eine tolle Aromaentwicklung. Die Lesezeit war kühl und regnerisch, was die Weine mit einer lebendigen, reifen Säure ausstattete. 2025 ist ein Langstrecken-Läufer, von dem man sich gerne mehr in den Keller legen sollte.

Essensbegleitung

Harmoniert vor allem mit vegetarischer (bzw veganer) und leichter Küche. Vorzugsweise weißes Fleisch oder Fisch. Passt auch zu fast allen Klassikern der österreichischen Küche. Natürlich auch universell als Aperitiv einsetzbar.

