



## ZEHETNERIN RIED - RIESLING

### Der Weingarten

**Ausrichtung**

Süd-Südost

**Rebalter**

Ø15 Jahre (2005 und 2014)

**Sorten**

Riesling

**Seehöhe**

195-200m

**Unterlage**

SO4 und 5BB

**Oberboden**

Tschernosem, Löss, Schotter

**Neigung**

2°

**Edelreiser**

Div Geisenheimer Klone

**Unterboden**

Donaukies und -schotter

### Der Wein – Jahrgang 2025

**Säure**

7,9 g/l

**Restzucker**

2,3 g/l

**Alkohol**

12,0% VOL

**Lese-Termin**

22. September 2025

**Verarbeitung**

Gequetscht, direkt gepresst

**Ausbau**

Stahl, 6 Monate Feinhefe

### Etymologie und Geschichte

Zehetnerin kommt vom „Zehent“, der mittelalterlichen Steuer, bei der die Bauern den zehnten Teil ihrer Ernte an den Lehensherren abführen mussten. Die Familie Mantler hat vermutlich aus dieser Lage ihre Abgaben bezahlt, wir sind in den Chroniken des Schloss Grafeneegs als Steuerzahler angeführt. 1993 wurde der Weingarten mit Riesling Reben unterschiedlicher deutscher Herkünfte bepflanzt.

### Boden

Gelegen am östlichen Ortsrand von Gedersdorf direkt am Bergfuß. Unter der dicken Löss-Auflage befindet sich Schotter und Sand als Schwemmland der Donau. Oberflächlich ein humoser Horizont. Gut geschützte Lage zwischen Bergfuß und Dorf, etwas frostgefährdet. Am Tag erwärmt sich die Region rasch, abends fließt die kühle Luft von der Böhmischen Masse kommend wieder ein, das zu Temperaturunterschieden von bis zu 25°C führen kann.

### 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.

### Weincharakteristik

Leichter, erfrischender Riesling. Eine gute Säurestruktur und primäre, aber nicht laute Frucht stehen im Vordergrund. Das untergründige Donau-Sediment gibt dem Wein eine gewisse salzige Mineralität, die gut zu seiner geradlinigen frischen Natur passt. Erreicht regelmäßig hohe Reife und entwickelt sich gut.

### Essensbegleitung

Vor allem für Fisch und Schalentiere. Eher fettige, gebratene Fische (Hering, Makrele, etc.) passen hier sehr gut aber auch zu Crudo und Rohkost. Man probiere ihn zu Austern. Ein Wein, der aber auch ohne Speisebegleitung auf der Terrasse im Sommer eine gute Performance liefert.

