

SYLVANER - RIED GERNLISSEN

Der Weingarten

Ausrichtung

Süd

Rebalter

Ø5 Jahre (2019)

Sorten

Grüner Sylvaner

Seehöhe

200m

Unterlage

SO4, 5BB, Kober

Oberboden

Löss, Tschernosem, Schotter

Neigung

2,5°

Edelreiser

Div. österreichische, deutsche und französische Klone

Unterboden

Donaukies und -schotter, Konglomerat Gestein

Der Wein – 2025

Säure

4,4 g/l

Restzucker

7,2 g/l

Alkohol

12,0% VOL

Lese-Termin

23. September 2025

Verarbeitung

Ganztraubenpressung

Ausbau

Stahl, 6 Monate Feinhefe

Etymologie und Geschichte

Der Grüne Sylvaner zählt zu den ältesten kultivierten Reben in Europa. Die Kreuzung zwischen Traminer und Österreichisch Weiß wurde früher auch „Österreicher“ genannt. Irgendwann ist er dann nach Deutschland und Frankreich ausgewandert und der Anteil an der gesamt Rebfläche in Österreich sank auf unter 0,1%. Genetisch bildet der Sylvaner gemeinsam mit dem Roten Veltliner das Elternpaar des Neuburgers. Um diese kleine Sortenfamilie bei uns am Betrieb zusammenzuführen haben wir uns 2019 entschlossen ihn neu auszupflanzen.

Terroir

Weingarten vor unserem Keller, etwas höher als Dorfniveau. Die Ried Gernlissen hat kalkhaltige Böden, eine Mischung aus Löss, Tschernosem, Kies und Schotter. Der Unterboden besteht aus Konglomerat-Gestein aber auch Flusssedimente der Donau. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sehr hoch.

Weincharakteristik

Extrem dicht und recht lang. Sehr gut ausbalanciert dabei aber geradlinig und frisch. Typische leicht vegetale Geruchs- und Geschmackskomponenten geben Hinweis auf die Sorte.

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

Durch den kräftigen Körper aber unaufdringliche Aromatik, wahrlich universell einsetzbar. Besonders elegant bei kräftigen Gemüsegerichten. Gekochtes Rindfleisch und Cremesuppen, auch zu Gebackenen. Tolle Sushi-Wein.

