

UIBEL LEOPOLD GRÜNER VELTLINER HUNDSBERG UIBEL LEO, ZIERSDORF



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Uibel Leopold
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C
Auszeichnungen:	Falstaff 93 / 100

Im Glas eine goldgelbe Farbe. In der Nase die ersten Vorböten von Vanille, etwas Holz und Marillen. Im Gaumen werden die Nuancen von gesalzenem Caramel mit Granatapfel wahrgenommen. Im Abgang eine cremige Textur mit einem harmonischen Säurespiel.

Empfehlung

Zu warmen Speisen mit vielen Aromen. Perfekte Begleitung zu Salzwasserrisotto und schöne Kombination mit einem Rinds-Carpaccio.

Produzent

Uibel Leopold - Alle Wege werden irgendwann zum Ziel führen, auch die sogenannten Umwege. Leopold Uibel machte einige von diesen, bevor er im Weinviertel seine Ideen von Wein präsentierte. Zuerst einmal bereiste er die grosse weite Welt. Denn wie soll man einen grossen Horizont erhalten, wenn man nur am gleichen Fleck verharrt? Nach der Welterkundung tauschte Leo die Arbeit im familiären Weingut im Weinviertel gegen einen Bürojob in Wien. Dies war die perfekte Distanz, die er brauchte, um den Weg wieder zu seinen Reben zu finden. Mit seinem ersten verdienten Urlaubsgeld wurde nicht wieder die grosse Welt bereist, sondern alte Holzfässer erstanden. Somit war sein Schicksal besiegelt und die Zelte in Wien wurden abgebrochen. Leo bezog wieder Stellung in Ziersdorf. Heute bewirtschaftet er 7,5 Hektar Reben. Diese Grösse ist der Idealzustand. Würde sich daran etwas ändern, müsste auch Leo sich verändern - und dagegen spricht eine Menge. Nicht nur müsste er beispielsweise die persönliche Beziehung zu seinen Rebbergen massgeblich ändern. Die gegenwärtige Rebfläche ermöglicht es ihm, dass er jeden einzelnen Rebstock kennt und ihm folglich eine individuelle Pflege zukommen lassen kann. Er kennt jede Eigenheit, ob mikroklimatisch oder geologischer Natur seiner Weingärten und kann punktgenau reagieren. Obwohl seine Rebflächen sich im Umkreis von wenigen Kilometern des Weinguts befinden, zeigen sich hier verschiedene Arten von Böden auf. Diese Uneinigkeit empfindet man als Privileg und baut folglich Veltliner in fünf verschiedenen Variationen aus. Dazu kommt noch Chardonnay und natürlich der legendäre Pinot Noir, aus denen er ebenfalls die Essenz der

Sorten und die Handschrift des Weinviertels herauszukeltern versucht. Neben der Sortenvielfalt und den verschiedenen Varianten der Bodenbeschaffenheit wird auch im Keller auf Individualismus gesetzt. Hier braucht man vor allem eines und dieses Zauberwort heisst Zeit, viel Zeit. Man setzt auf kurze und lange Maischestandzeit, vorwiegend auf spontane Vergärung, langen Hefekontakt und den Ausbau möglichst in Holzfässern. Dies sind alle Attribute, die seiner Konzeption entsprechen. Und diese ist auf den Punkt ausgereift und umgesetzt bis in die Flasche, puristisch, originell, emotional und stets darauf bedacht, bekömmliche, lebendig geradlinige und doch sehr anspruchsvolle Weine zu keltern. Genau das ist das Credo von Leopold Uibel.