

SALOMON FRITZ, GUT OBERSTOCKSTALL GRÜNER VELTLINER MAULBEERPARK SALOMON FRITZ, GUT OBERSTOCKST



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Salomon Fritz, Gut Oberstockstall
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	6-8°C
Auszeichnungen:	Falstaff 94 / 100 Parker 92 / 100

Kraftvoll, ausdrucksstark und stoffig und dabei doch elegant und engmaschig. Die Aromen spannen sich von frischen tropischen Früchten bis zur reifen Quitte, wobei auch der klassischer Veltlinerwürze ausreichend Platz eingeräumt wird. Filigraner Gerbstoff, mineralische Salzigkeit und kompakte Säure untermalen einen kompakten und konzentrierten Körper, der geradlinig und unbeschwert über den Gaumen läuft. Ein toller Wein mit viel Schmelz und Eleganz!

Empfehlung

Zu hellem Fleisch an cremigen Saucen, Käsespätzle oder Spinatravioli. Krustentiere laufen mit ihm zur Hochform auf.

Produzent

Salomon Fritz, Gut Oberstockstall - Das Gut Oberstockstall ist lebendige Tradition. Seit dem 12. Jahrhundert wird hier Landwirtschaft betrieben. Vor gut sechs Jahrzehnten, als meine Grossväter Josef Jamek und Fritz Salomon hier neben Grünem Veltliner auch Gelben Traminer, Blauburgunder, Riesling und Chardonnay in den Wagramer Löss setzten, hat der Weinbau zunehmend an Bedeutung gewonnen. Meine Eltern führten den einmal eingeschlagenen Weg fort, ehe 1990 meine Zeit im Weingut begann. 2002 stellten wir offiziell auf biologische Bewirtschaftung um und fügten unserem weinbaulichen Konzept mit der Umstellung auf biodynamische Produktion 2008 eine neue qualitative Dimension hinzu. Das damit einhergehende Privileg mit immer besseren Trauben arbeiten zu dürfen, nutzen wir in stets kompromissloseren Vinifikationen. Wir vergären spontan, steuern die Temperatur nicht mehr, filtern selten und schwefeln spät und wenig, bisweilen gar nicht mehr. Und wir setzen auf den Faktor Zeit, weil wir wissen, dass er langsam aber verlässlich die versteckten Seiten unserer Weine offenlegt. Boden & Biodiversität Der Boden ist das lebendige Fundament unserer Rebstöcke. Schon im Boden kannst du ablesen, wie ein Winzer denkt, arbeitet und letztlich auch wie seine Weine schmecken. Die Hinwendung zur

Biodynamik, wo dem Boden entscheidende Bedeutung zukommt, war folglich ein naheliegender Schritt. Dank vielfältiger Massnahmen, dem Ausbringen von Präparaten und der Förderung ökologischer Vielfalt sind meine Rebflächen in den letzten Jahren im wahrsten Sinne des Wortes zu Weingärten geworden. In und über der Erde spielt sich das pralle Leben ab. Das Miteinander von Pflanzen, Insekten, Vögeln und Reptilien hat dabei nicht nur eine ästhetische Dimension. Aktives Bodenleben bedingt auch eine stärkere Widerstandskraft gegenüber negativen Umwelteinflüssen, eine bessere Durchlüftung, eine tiefere Verwurzelung sowie ein vielfältigeres Nährstoffsystem und manifestiert sich in vitalen Rebstöcken und gesunden Beeren. Meine Weine legen davon Zeugnis ab.

Rieden & Weinberge Die Ordensbrüder des Bistums Passau waren die ersten, die in die Weingärten des heutigen Guts Rebstöcke setzten. Die Tatsache, dass Tobel, Brunenberg, Kirchenberg & Maulbeerpark in den folgenden 700 Jahren immer wieder aufs Neue bestockt wurden, legt die Vermutung nahe, dass sie stets zu den besten Lagen des Wagrams gezählt wurden. Jede der vier Lagen erzählt ihre eigene Geschichte, allen gemein sind aber zwei entscheidende Faktoren: Zum einen bläst durch ihre Rebreihen beständig Wind, was den Weinen eine kühle Geradlinigkeit und eine lebhafte Struktur mit auf den Weg gibt. Zum anderen basieren sie allesamt auf Löss, einem feinkörnigen Sediment, das in den Eiszeiten aus nördlich der Alpen gelegenen Gletschervorfeldern in den Wagram geweht wurde. Löss erwärmt sich schnell, speichert ausreichend Wasser und ist reich an Mineralien. Dank seiner Lockerheit liefert Löss den Reben die Möglichkeit, breit und tief zu wurzeln.