

PIEWALD HELMUTH, SPITZ AN DER DONAU RIESLING HOCHWACHAU SMARAGD PIEWALD HELMUTH, SPITZ WACHAU

Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Piewald Helmuth, Spitz an der Donau
Traubensorte(n):	Riesling
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Orangenzenen unterlegte Weingartenpfirsichfrucht, mineralische Nuancen, angenehme Würze. Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, finessenreicher Säurebogen, bleibt gut haften, verfügt über Entwicklungspotenzial.

Empfehlung

Passend zu Vorspeisen, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel & Kalbfleisch, Asiatische Speisen, sowie Hart & Weichkäse.

Produzent

Piewald Helmuth, Spitz an der Donau - 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 Grünen 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 am 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 und 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, Vögel 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 und 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 lebhaft 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.