



BRUCK Riesling Österreichischer Qualitätswein, 2017

Vineyard

Origin	Österreich, Wachau
Classification Quality Grade	Österreichischer Qualitätswein
Site	Viesslinger Bruck
Site Type	terraces
Varietal	Riesling 100 %
Varietal Age	20 - 35 years
Plant Density	5000 - 6000 plants/ha
Varietal Yield	2000 - 4000 liter/ha
Geographical Orientation	south east, south, south west
Sea Level	350 - 380 m



Soil	mica schist	-	-
------	-------------	---	---

Cellar

harvest type	handpicked	15 kg cask		
harvest time	middle/september - end/september			
Malolactic Fermentation	no			
Temperature Control	yes			
Preliminary Sedimentation	yes			
Fermentation	spontaneous			
Skin Contact	4 hour(s)			
Pre Clarification	12	without enzymes	soft	
Fermentation Vat	steel tank	-	-	2 - 4 week(s) -
Maturing	steel tank	-	-	9 month(s) -
Bottling	end/august 2018	3100 bottles	-	natural cork
Deacidification	no			
Acidification	no			

Data

Wine Type	still wine	white	dry
Alcohol	12%		
Residual Sugar	<1.4 g/l		
Acid	8.6 g/l		
Total Sulfur	<90 mg		
Allergens	sulfites		
Drinking Temperature	10 - 12 °C		
Aging Potential	high		



Wine Description

Flavor	dry
--------	-----

The “Bruck” is known as the best and warmest site in Viessling – even though it is actually the coolest and highest in the Wachau. Overall, Viessling can be seen as the counterpoint to the much warmer terroir in the east of Wachau. My Rieslings here develop a distinctive fruitiness with spicy notes and a filigree minerality. The vineyard is cultivated without the use of a tractor – only through pure handwork.

Die Wachau ist wie kaum eine Weinbauregion stark von den Terrassenweingärten mit ihren uralten Trockenmauern geprägt. Diese machen nicht nur den optischen Reiz aus, für den die Wachau so berühmt ist; sie sind verantwortlich für den weltweit einzigartigen Charakter, den die Weine der Wachau eint. Die manuelle Bewirtschaftung der Terrassen ist außerordentlich aufwändig (5-10facher Arbeitsaufwand verglichen mit befahrbaren Weingärten). Deshalb sind viele der alten Terrassen von der Aufgabe bedroht, was die Landschaft der Wachau mittelfristig verändern würde. Ich hab mir zum Ziel gemacht, exponierte Terrassen mit vornehmlich altem Rebbestand zu erwerben und sie vor der Rodung zu bewahren. Obwohl dies nur in reiner Handarbeit - ohne Maschinen – zu schaffen ist, bin ich überzeugt: die Weinqualitäten sind so einzigartig, charaktervoll und spektakulär, dass sich der Aufwand lohnt. Ein Großteil der Reben ist zwischen 30 und 50 Jahre alt. Trinkfluss und Lagerfähigkeit der Weine stehen bei allen Entscheidungen der Arbeit im Vordergrund. Der Verarbeitung gesunder Trauben ohne Botrytisbefall gilt die oberste Priorität. So entstehen feine, hochelegante Weine mit filigraner Mineralik und viel Spannung, die sich in der Jugend noch eher verschlossen zeigen dürften. (Biokontrollvertrag seit August 2008 mit „Lacón“ für Traubenproduktion)