

Burgunderlagen

RIED	Unger ①	Hochreit ②	Kirchberg ③	Breitenteil ④
Wachstum	Gols	Gols	Breitenbrunn	Gols
Boden	Lehm mit mäßigem Kiesanteil stark kalkhaltig	sandiger Boden mit hohem Kiesanteil kalkfrei	Muschelkalk fallweise Glimmerschiefer stark kalkhaltig	schluffiger Lehm mit mäßigem Kiesanteil stark kalkhaltig
Bemerkung	Dieser Weingarten befindet sich in der Riede Ungerberg. Da unserer Meinung nach die Hangstücke für Pinot noir etwas zu heiß wären, wurde diese Anlage am Hangfuß gepflanzt. Wir verzichten somit auf die Bezeichnung „Berg“ und geben am Etikett nur die Subriede „Unger“ an.	Befindet sich in der Riede Reit gleich hinter der Riede Ungerberg am Rande der Parndorfer Platte, teilt sich in einen flachen West-Ost-gereichten Teil und der Subriede Hochreit, die etwas höher gelegenen aber nach Nord – Süd ausgerichtet ist und ist extrem kieshaltig und kalkfrei. Dadurch kommen auch hellfruchtige Beerenaromen wie Himbeere und rote Johannisbeere besser zum Ausdruck.	Ist unterhalb der Ortschaft auf der letzten Erhebung zum See hin gelegen, profitiert in besonderem Maße von der Thermik, die hier am Leitha-berg herrscht. Obwohl das Gebiet nur ca. 15 km Luftlinie von Gols entfernt liegt, haben wir hier bereits durchschnittlich eine 7 Tage spätere Reife. Die Weine wirken dadurch würzig und intensiv mit kräftigem Körper.	Diese Riede liegt zur Gänze auf der Parndorfer Platte, einem Gebiet, das ca. 30 m höher als die Ortschaft Gols ist. Hier öffnet sich unser Weinbaugebiet den Winden aus dem Donautal die dadurch kühleren Tage bewirken ein langsames Reifen und einen intensiveren Frucht-Aromen-Aufbau
Reben	Gepflanzt 2001 JURIS Selection Stockdichte: 5500/ha	Gepflanzt 2001 JURIS Selection Stockdichte: 5500/ha	Gepflanzt 2001 Klon 114 Stockdichte: 4000/ha	Gepflanzt 1985 Klon 113 + 115 Stockdichte: 5500/ha
Vinifikation	Ernte von Hand in Kisten, sorgfältige Selektion der Trauben, Vergärung traditionell in offenen Bottichen. Unterstossen des Maischehutes 5 – 6 mal/Tag per Hand. Vergärungstemperatur ca. 28 °C um Überextraktion der Gerbstoffe zu verhindern.			
Lagerung	1 Jahr in 2 – 3 mal gebrauchte Barriques			
Weinwerte	Alk: 13,6 %Vol Rz: 1,3 g/l Sre: 5,7 ‰	Alk: 13,9 %Vol Rz: 1,7 g/l Sre: 5,6 ‰	Alk: 13,9 %Vol Rz: 1,7 g/l Sre: 5,6 ‰	Alk: 13,4 %Vol Rz: 1,2 g/l Sre: 6,1 ‰

Burgunderlagen

