

WEIN WEINGUT

Stein+Holz Weiss Martin Obenaus

Jahrgang	non Vintage (N.V.)
Trauben	Grüner Veltliner, Weissburgunder, Riesling
Herkunft	Weinviertel, Österreich
Bewirtschaftung	biodynamisch - Demeter
Mazeration	
Gärung	
Filtration	
Ausbau	
Weinstil	Weisswein



WEIN

Die Nase wird von würzigen und mineralischen Noten wie Birnensaft, feuchtem Kiesel und einem Hauch Funkenschlag umschmeichelt. Am Gaumen präsentiert er sich dann wunderbar ausgewogen - die Frucht ist saftig und präsent, aber nicht dominant. Stattdessen tragen Würze und Mineralität das Geschehen. Der Abgang ist lang und stimmig, sodass man das Glas nur widerwillig aus der Hand legt

WEINGUT

Im östlichen Zipfel des Weinviertels, einen Steinwurf entfernt von der Wagram, liegt das 500-Seelen-Dorf von Martin. Ruhig und beschaulich geht es hier noch zu, und das scheint heute der große Vorteil gegenüber seinen Kollegen in der Region zu sein. Während der Rest des Weinviertels stringent die Quantitäten optimiert hat - natürlich alles auf Kosten der Biodiversität - liegen Martins Rebgräten noch umgeben von großen Wildhecken, vielen kleinen Obstgärten und altem Baumbestand. Flora und Fauna scheinen vielseitig und intakt. Das Klima ist kontinental, mit heissen, trockenen Sommern und kalten Wintern. Die Böden sind geprägt vom Löss. Martin versucht so wenig wie möglich in das klein parzellerte Ökosystem einzugreifen, als Wegweiser dient ihm die Biodynamie. In der eigenen Wurmfarm wird Gemüse zu Komposterde umgewandelt. Die hier erzeugten Mikroorganismen werden in einer Rührmaschine aktiviert und als Kompost-Tee in den Weingärten versprüht, für einen gesunden Boden und robuste Reben.

Bewirtschaftung: biodynamisch, D

Fläche: 30

Ø Regen: 650ml

Ø Temperatur: 10,1°

Böden: Löss, Schotter

Topographie: 230 mÜM
hügelig

Klima: kontinental

Weinstil: frisch frech

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN