

Spätes Spektakel

Das Wein-Vegetations-Jahr hat unspektakulär begonnen aber spektakulär geendet. Ein Jahrgangsbericht „2006“ aus Rust.

Sommerkapriolen

Fast ein Monat später als in Rust üblich, nämlich in der dritten Juniwoche, begann der Wein zu blühen. Diese Verspätung konnte von der Vegetation nicht mehr eingeholt werden. Auch die Hitze des Juli konnte nicht viel zu einem „Aufholen“ beitragen.

Der August war „britisch“, der September magisch. Am Anfang hat es zwar noch geregnet, aber immer nur kurz. Nach jedem Regen einsetzende Föhnwinde haben das Rebgut stets rasch abgetrocknet. So sind wenig wünschenswerte Effekte, wie „zermürbte Beerenhäute“, ausgelieben. Die letzten drei Septemberwochen war es trocken und sehr warm, so dass die Ernte terminmäßig letztlich doch im mehrjährigen Durchschnitt lag.

Lesefrüchte

Am 14.9 wurden Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc eingebracht, bereits am 22. September mit der Zweigelt-Lese begonnen. Die Trauben hatten allesamt gesunde, schön ausgefärbte Beeren mit einer überdurchschnittlichen Zuckergradation. Diese lag nicht ganz so hoch wie 2003, aber nie unter „ehrlichen“ 17 Grad. Teilweise - etwa bei Merlot - konnten bis zu 21,5 Grad gemessen werden. Dies wird zur Entstehung von dunklen, deckenden Weine beitragen, wie sie nur von 2003 und 2004 her bekannt sind. Die letzten Rotwein-Trauben des Jahrganges 2006 wurden am Weingut Günter Triebaumer und Regina Limbeck am 7. Oktober gelesen: für die Reserve „Weite Welt“.

Es wird pikant

Die jungen Weine zeigten sich bereits bei Probeverkostungen aus dem Tank zugänglich und mit einer pikanten Säure ausgestattet. Dies ist auch darauf zurückzuführen, dass es in jener Periode, in der die Beeren noch an Gewicht zugelegt haben, nicht an Niederschlägen gemangelt hat. Zudem zeigt die Temperaturkurve für die Monate August und September 06 keine außergewöhnliche Hitze-Spitze. Das hat auch dazu geführt, dass in den jungen Weinen bereits Anfang November Gerüst und Struktur spürbar angelegt waren. Freude bereitet auch die deutliche und sortentypische Fruchtausprägung der Rotweine.

Süße Geheimnisse

Die Trauben aus dem Weingutseigenen Anbau waren nicht mit Botrytis befallen. Botrytis-Trauben wurden zugekauft. Und zwar „am Stock“: Sauvignon Blanc, Traubenmaterial mit 31 Grad, wurde vom Triebaumer-Team in den Zeilen eines befreundeten Winzers geerntet. 23. Oktober: Lese von Welschriesling aus gutseigener Riede mit 35 Grad. Der Weingarten war bereits vorgelesen. Die hochreifen Trauben wurden ausschließlich für die Herstellung von Ruster Ausbruch herangezogen.



Die Gärung der Süßweine ist noch im Gange. Dafür ist auch die verwendete Hefe verantwortlich. Sie ist dafür bekannt, dass sie sehr langsam, in diesem Fall wohl in Summe gute sechs Wochen, gärt. Bereits heute kann festgestellt werden, dass die Triebaumer-Süßweine wunderbar pikant ausfallen werden. Ihr Rückgrat wird von einer saftigen Säure gebildet. Der Jahrgang 2006 wird zwei verschiedenen Weine „Ruster Ausbruch“ bringen: einen Sauvignon Blanc mit strahliger Frucht und einen Welschriesling, der mit seinen 35 Grad eine Klasse für sich entwickelt.

Klimatische Erinnerungen

An das milde Klima, welches in Rust die gesamte Lese in diesem Jahr sehr angenehm begleitet hat, wird man sich noch lange erinnern. Hingegen kann sich niemand - auch aus früher im Ruster Weinbau aktiven Generationen - daran erinnern, jemals vor 2006 Ausbruch „in kurzer Hose und T-Shirt“ Ruster Ausbruch gelesen zu haben.

Neue Gärten

Auch die Handlese war für die Erntehelferinnen und -helfer heuer keine allzu große Herausforderung, vor allem im Vergleich zu den Jahren 2004 und 2005.

Zusammengefasst kann gesagt werden: eine gute Ernte und eine schöne Entwicklung der jungen Weine im Keller. Diese Motivation kommt exakt zur rechten Zeit. Denn für das kommende Jahr wurden 4 Hektar Weingärten im Ertrag zugepachtet. Der kleinere Teil davon ist mit Welschriesling und Neuburger bestockt. Daraus verspricht man sich am Ruster Weingut Traubengut für hohe Prädikate. Der größere Anteil der gepachteten Flächen trägt Blaufränkisch. In den ausgezeichneten Lagen „Gmärk“ und „Bandkäftn“.

Mit GT im Keller kosten?

Ganz einfach: Anrufen, Termin vereinbaren.