

SoSé 2023

*Die Jugend muss auch mal raus in die Welt.
Sophie blieb in Wien und widmete sich dem Rosé.*

Die Geschichte

Im zweiten Jahrgang des Wiener.next Projekts war Sophie hauptverantwortlich für die Lese der Geschwisterweine. Maxi war in Malterdingen auf Praktikum, Kathi war in Mailand für ein Gap Year. So wollte Sophie sich einem kleinen eigenem Projekt widmen – SoSé entstand.

Das Geburtsjahr

2023 dauerte der Winter in Wien besonders lang an und brachte gelegentlich auch mal Schnee in die Weingärten. Der Austrieb startete erst im Mai, ging aber dafür sehr flott vonstatten im sommerhaften Frühjahr. Mitte Juli fand die Blüte unter perfekten Bedingungen statt. Anfang August folgte eine kühle, regnerische Phase, die dann von einem außergewöhnlich schönen September abgelöst wurde. Den Trauben konnte man regelrecht bei der Reife zusehen, so zackig ging das schon wieder. Am 28. September 2023 wurden die Syrah-Trauben für den SoSé per Hand mit viel Sorgfalt gelesen.

Die Wurzeln

Die Trauben für diesen SoSé kommen aus einem kleinen Bio-Weingarten hinterm Breitenweg in der Ried Breiten in Stammersdorf am Wiener Bisamberg. Die Wurzeln der Reben wachsen in tiefgründigem, kalkreichem Löss und Lösslehm.

Die Entstehung

Nach der Lese kamen die Trauben für kurze Zeit ins Kühlhaus zum Akklimatisieren. Dann wurden sie gerebelt und in die pneumatische Presse gepumpt. Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden die Beeren abgepresst und kamen in einen Edelstahltank. Dort wurde der SoSé spontan vergoren und regelmäßig kontrollverkostet. Ein halbes Jahr später wurde er unfiltriert abgefüllt.

Das Look & Feel

*Farblich glänzt der Wein in Altrosa. Leicht trüb.
Die Nase erfreut sich über den Duft von Quitte, Rhabarber und etwas weißen Pfirsich.
Am Gaumen sehr saftig, verspielt mit leichten Himbeernoten und coolem Grip.*

Die Empfehlung

Der SoSé passt eigentlich immer. Ein cooler Terrassenwein im Sommer, ein feiner Begleiter zu beerigen Nachspeisen oder einfach mal so zum Mittagessen.

13,0 %-vol. Alkohol

1,0 g/l Zucker

5,6 g/l Säure