

Projektwein: #2
erstmaliger Jahrgang: 2022

aktueller Jahrgang: 2023
abgefüllte Flaschen: 291



KaSoMa

DIE GESCHICHTE

Katharina - das mittlere Geschwisterchen - genießt am liebsten feine Rotweine. Dieser Wein entstand deshalb, um auch ihr Geschmacksbild einzufangen. Reinsortig Blaufränkisch, wie es für Wien zwar untypisch ist, aber gar nicht so verkehrt - denn der Bisamberg bietet ihm ganz wunderbar ideale Bedingungen. Wer sich über den Namen wundert, dem darf man verraten, dass bei diesem Projekt alle drei Wieninger am Werk sind: **K**atharina, **S**ophie und **M**aximilian. Außerdem klingt KaSoMa wienerisch-phonetisch wie „Kein Sommer“ - ergo Winter, als Hommage an Katharina, unser Winterkind.

DAS GEBURTSJAHR

Auch 2023 dauerte der Winter in Wien besonders lang an. Der späte, aber schnelle Austrieb sorgte dafür für eine rasche Blüte Mitte Juni unter idealen Bedingungen. Der anschließende Sommer war etwas durchwachsen und brachte ungewöhnlich kühle Temperaturen. Im September gab es dann wieder Bilderbuchwetter, das die Trauben wunderbar auf die Lese vorbereitete. Am 5. Oktober 2023 wurden die Blaufränkisch-Trauben für den KaSoMa mit viel Sorgfalt per Hand gelesen.

DER WEINGARTEN

Der Blaufränkisch für diesen KaSoMa kommt von einer Zeile eines elterlichen Bio-Weingartens am Oberen Jungenberg in der Riede Jungenberg in Stammersdorf am Wiener Bisamberg. Die 2011 gepflanzten Reben wurzeln in verwittertem, kalkreichem Sandstein mit Einschlüssen von Ton- und Mergelsteinen.

DIE KELLERARBEIT

Nach der Lese kamen die Trauben für einige Zeit ins Kühlhaus zum Akklimatisieren. Dann wurden sie gerebelt und in einen offenen Behälter gepumpt. Darin wurden sie spontan vergoren und zweimal täglich untergestoßen. Nach der Gärung wurden die Beeren in einer hydraulischen Korbpresse abgepresst. Der Wein kam schließlich in ein kleines Barriquefass - 225 Liter, französische Eiche, gebraucht. Etwa ein Jahr später wurde er unfiltriert abgefüllt.

DIE BESCHREIBUNG

„Ein klassisch würziger Blaufränkisch mit griffiger Struktur, enger Linienführung, Brombeeren, Kirschen, dezente Anfangsreduktion, stoffig, einiger Tiefgang, rotbeerig, rassig, robust mit guter Länge. Beste Ansätze für einige Zukunft.“ - Adi Schmid, Vinaria

DIE EMPFEHLUNG

KaSoMa ist ein leichtfüßiger Speisenbegleiter, den man gut und gerne etwas gekühlt genießen darf. Passt hervorragend zu Zwiebelrostbraten, gebratenen Blunzradln, Gemüselasagne oder Falafel.

DAS TECHNISCHE Alkohol: 13,0 %-vol Zucker: 1,0 g/l Säure: 4,9 g/l Diam-Kork