

Projektwein: #3
erstmaliger Jahrgang: 2023

aktueller Jahrgang: 2024
abgefüllte Flaschen: 761



DIE GESCHICHTE

2023 - im zweiten Jahrgang des Wiener.next Projekts war Sophie hauptverantwortlich für die Lese von Wiener.next. Maximilian war in Malterdingen auf Praktikum, Katharina war in Mailand für ein Gap Year. So wollte Sophie sich neben SoMa und KaSoMa einem kleinen eigenem Projekt widmen - SoSé entstand. **Sophies Rosé** aus Syrah ist ähnlich eigenwillig, wie die anderen Projektweine von Wiener.next. Eine Rebsorte, die generell in Österreich und vor allem als Rosé sehr selten reinsortig ausgebaut wird - schade eigentlich, weil das Ergebnis super spannend ist und ganz bezaubernd schmeckt.

DAS GEBURTSJAHR

Ein kühles Frühjahr verzögerte 2024 zunächst den Austrieb und ließ die Vegetation langsamer voranschreiten zum Schutz vor späteren Frostperioden. Der Sommer war eher gemäßigt mit vermehrtem Niederschlag im Juni und Juli. Ab Ende August genossen die Reben warme, aber nicht allzu heiße Tage mit viel Sonne, welche es den Trauben ermöglichte in Ruhe auszureifen. Am 2. September 2024 wurden die Syrah-Trauben für den SoSé mit viel Sorgfalt per Hand gelesen.

DER WEINGARTEN

Der Syrah für diesen SoSé kommt aus einem kleinen Bio-Weingarten hinter dem Breitenweg in der Riede Breiten in Stammersdorf am Wiener Bisamberg. Die 1993 gepflanzten Reben wurzeln in tiefgründigem, kalkreichem Löss- und Lösslehm-Böden.

DIE KELLERARBEIT

Nach der Lese kamen die Trauben für einige Zeit ins Kühlhaus zum Akklimatisieren. Dann wurden sie gerebelt und in eine pneumatische Presse gepumpt. Nach einer ganz kurzen Maischestandzeit wurden die Beeren sanft abgepresst und kamen in einen kleinen Edelstahltank. Dort vergärt der Most spontan und genießt die Zeit auf der Hefe. Ein halbes Jahr später wurde der Wein unfiltriert abgefüllt.

DIE BESCHREIBUNG

Etwas sattere Farbe für einen Roséwein, leicht trüb - ein sanfter Schwenk der Flasche vor dem Einschenken empfiehlt sich. Dezent Erdbeernoten, etwas Rhabarber, weißer Pfirsich. Voller Frische, strukturiert, geradlinig, leicht salzige Noten, knochentrocken.

DIE EMPFEHLUNG

SoSé passt eigentlich immer... Ein cooler Terrassenwein im Sommer, aber auch ein ganz toller Speisenbegleiter zu Antipasti mit Oliven, Weißbrot und Aioli, Spaghetti alla carbonara, Fisch in Salzkruste, einem schönen Sommersalat oder beerigen Nachspeisen.

DAS TECHNISCHE Alkohol: 13,0 %-vol Zucker: 1,0 g/l Säure: 6,9 g/l Naturkork