

Projektwein: #4  
erstmaliger Jahrgang: 2025

aktueller Jahrgang: 2025  
abgefüllte Flaschen: 2134



## DIE GESCHICHTE

Die Zeit vergeht und auch bei Wieninger.next hat sich seit der ersten Ernte 2022 einiges getan. So haben Sophie, Katharina und Maximilian im Sommer 2025 ihren POP-UP Heurigen in der Krottenhofgasse 155 eröffnet. Damit sie die begeisterten Heurigengäste auch bald mit den gediegenen Wiener Klassikern verwöhnen können, kamen bei der Ernte 2025 erstmals ein **Wiener Gemischter Satz**<sup>DAC</sup> – kurz **WGS** – und ein Grüner Veltliner – kurz GV – als neue Projekte dazu.

## DAS GEBURTSJAHR

Ein kühles Frühjahr verzögerte auch 2025 wieder den Austrieb und ließ die Vegetation langsamer voranschreiten zum Schutz vor späteren Frostperioden. Frühling und Sommer beglückten die Menschen sowie auch die Reben mit sommerlichen Temperaturen, doch längere Trockenperioden machten den Weingärten auf Dauer etwas zu schaffen. Ab Mitte Juli gab es dann immer öfter Regen und moderatere Temperaturen, die das Wasser gut einsickern ließen. Der August brachte kühlere Nachttemperaturen und weitere Regenfälle. Im September war das Wetter dann wieder freundlicher, wobei die Trauben ihre Frische besonders gut erhalten konnten. Am 23. September 2025 wurden die Trauben für den WGS mit viel Sorgfalt per Hand gelesen.

## DER WEINGARTEN

Der Wiener Gemischte Satz<sup>DAC</sup> für diesen WGS kommt aus einem kleinen Bio-Weingarten hinter dem Senderparkplatz in der Riede Wiesthalen in Stammersdorf am Wiener Bisamberg (fast neben dem SoMa-Weingarten). Die Reben wurzeln in tiefgründigem, kalkreichem Löss- und Lösslehm-Böden. Hier wurde 1988 kunterbunt gemischt ausgepflanzt, der gesamte Sortenspiegel ist nicht bekannt. Als Hauptsorte hat sich nach der ersten Verkostung Sauvignon Blanc herauskristallisiert.

## DIE KELLERARBEIT

Nach der Lese kamen die Trauben für kurze 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 leicht filtriert abgefüllt.

## DIE BESCHREIBUNG

Dezente Hollundernoten, etwas Lychee, ein Hauch von Grapefruit. Vor allem in der Nase merkt man den Sauvignon Blanc besonders. Am Gaumen voller Frische, strukturiert, geradlinig, knochentrocken. Ein Wein, der die Leichtigkeit des Jahrgangs 2025 ganz wunderbar verkörpert.

## DIE EMPFEHLUNG

Bereits als junger Wein ist der WGS sehr zugänglich mit seiner frischen Art. Ein feiner Speisengeleiter zur klassischen Heurigenküche, der auch als Weißer G'spritzter eine gute Figur macht.

**DAS TECHNISCHE** Alkohol: 12,5 %-vol Zucker: 0,7 g/l Säure: 6,3 g/l Drehverschluss