

Karl Fritsch

Austria - Wagram - Kirchberg am Wagram



WEINBERGHOF
FRITSCH

Proprietà / Fondatori Famiglia Fritsch

Inizio Attività 1959

Vitivinicultura Biologica Certificata / Biodinamica

Ettari 29

Bottiglie prodotte 150.000

MATERIA PRIMA

50% Grüner Veltliner, 50% Traminer

Zona di produzione: Wagram, 220 m s.l.m., esposizione a est

Terreno: nella Valle del Danubio, su un terreno ricco di loess (terriccio sabbioso) con esposizione a sud-est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione spontanea in uova di cemento a contatto con le bucce

Affinamento: 75% in grandi botti di legno usate per 12 mesi, 25% in vasche ovoidali di cemento per 12 mesi

Colore: giallo aranciato

Profumo: note di arancia candita, rosa canina, mela arrostita

Sapore: struttura delicata, speziata, con note di malto e un'acidità leggera

Grado Alcolico: 12,5% vol



Karl Fritsch prende in mano l'azienda dal padre nel 1999 sviluppandola attraverso una visione dinamica e innovativa: il suo appassionato e rigoroso approccio all'enologia ne fanno oggi uno dei vignaioli di riferimento della Wagram e dell'intero panorama vinicolo austriaco. La Wagram, 2.720 ettari vitati è una regione ad est della Wachau dalla quale dista 30 chilometri e confinante con la Kamptal, la Kremstal e a sud-ovest con la Traisental ed è sullo stesso parallelo di Beaune, capitale indiscussa della Borgogna, e dunque forse anche un po' per questo il lavoro in vigna e la ricerca delle peculiarità delle singole vigne qui sono di casa. Inoltre il Danubio, che l'attraversa a sud modellandola, contribuisce alla formazione di un microclima particolare con un clima secco e ventilato che però in qualche annata lascia spazio a picchi di alta umidità con nebbie soventi che favoriscono l'attacco della "botrytis cinerea" agli acini del riesling. In quei rari casi, alcuni riesling, vengono vinificati come Beerenauslese dando una interpretazione alternativa ai vini "secchi". Un protagonista a tutto tondo della Wagram, profondo conoscitore della sua terra.