

Karl Fritsch

Austria - Wagram - Kirchberg am Wagram



RIESLING WAGRAM

100% Riesling

Zona di produzione: Wagram, 220-250 m s.l.m., esposizione sud-est e sud

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

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione alcolica spontanea in acciaio, con lieviti indigeni

Affinamento: in acciaio sui lieviti per 3 mesi

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: intenso con note di albicocche ed erbe fresche

Sapore: equilibrato e speziato

Grado Alcolico: 12,5% vol



Proprietà / Fondatori Famiglia Fritsch

Inizio Attività 1959

Vitivinicoltura Biologica Certificata / Biodinamica

Ettari 29

Bottiglie prodotte 150.000



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.