



## RIED BRUCK

Steht man am Kamm der Bruck sieht man ihren Fuß nicht, blickt man von unten hinauf, bewundert man staunend die unzähligen Trockensteinmauern, die den Berg halten. Die imposante Lage, die sich über rund 180 Höhenmeter - beginnend auf ca. 300 m - über steil ansteigende Terrassen zieht, liegt im äußersten Grenzbereich des ohnehin schon kühlen Kleinklimas der Wachau. Gegenüber der Lage liegt die kleine Ortschaft Viessling, die quasi das Herz des Spitzer Grabens bildet, dessen klimatische und geologische Eigenheiten die Weine der Bruck und ihrer benachbarten Rieden prägen und völlig eigenständig wirken lassen. Nur durch ein paar Kilo-meter von der Donauwachau getrennt, ist hier doch vieles anders. Die Bedingungen sind härter, die Lesen später, die Terrassen steiler, auch Regen fällt öfter. Man kratzt, je weiter es nach hinten geht, an den Grenzen des Weinbaus. Die Böden sind karg und steinig. Der Wind pfeift durch und die Formung als Talkessel führt zu rascher Abkühlung.

Generell lassen sich zwei eminente Klimafaktoren im Spitzer Graben ausmachen. Zum einen beeinflussen kühle Luftströmungen aus dem Waldviertel das Wachstum der Reben, zum anderen ist es der rund 1000 Meter hohe Jauerling, an dessen waldigen Abhängen immer wieder kalte Luftmassen in den Graben strömen. Die Donau spielt in Viessling und an der Bruck keine Rolle mehr und letztlich sind es spezielle Mikroklimata in Hangmulden und die fast durchwegs südliche Exposition der Terrassenlagen, die das Gedeihen der Reben ermöglichen.

Auch geologisch unterscheiden sich die Bruck und ihre Nachbarrieden etwas von den Lagen an der Donau. Ein dominierendes Element in der Bruck ist der Granodioritgneis aus der Gruppe der Orthogneise. Manchmal auch als „Spitzer Gneis“ bezeichnet ist der Granodioritgneis meist dunkelgrau gefärbt und hat seinen Ursprung in der Umformung vor Hunderten Millionen von Jahren von Granodiorit, einem magmatischen Gestein, das dem Granit sehr ähnlich ist und genauso aus den drei Hauptmineralien Feldspat, Quarz und Glimmer besteht. An der Oberfläche kommt der Gneis nur dann vor, wenn entweder das überliegende Material erodiert ist oder ehemals tiefliegende Schichten durch Tektonik an die Oberfläche gehoben wurden. Das ist, wie in der gesamten Wachau, auch auf der Bruck der Fall. Ein meist anzu-treffender Begleiter des Spitzer Gneis sind Amphibolite. Diese Migmatit-Amphibolite entstanden durch enorme Hitze im Umfeld einer eingedrungenen Gesteinsschmelze. Das Gestein besteht aus Wechsellagerungen glimmerreicher und dunkler Amphibolite mit hohen Konzentrationen des Minerals Hornblende, einem Vertreter der Mineralgruppe der Amphibole.

Orthogneisböden wie der Granodioritgneis sind generell kalkfrei, nicht allzu schwer, recht karg, was schon im Frühjahr zu einer rascheren Erwärmung des Oberbodens führen kann. Zudem ermöglichen die leichten Böden einen problemlosen Wasserabzug (was in trockenen Jahren wiederum ein Problem darstellen kann) und geben aufgrund ihrer Porosität den Reben die Möglichkeit tief zu wurzeln. Zudem finden sich auf der 13 Hektar großen Bruck auch Einlagerungen von Glimmerschiefer, der seines glänzenden Erscheinungsbildes wegen auch Katzensilber genannt wird. Ebenfalls metamorph, unterscheidet sich Glimmerschiefer vor allem durch einen niedrigeren Feldspat- und höheren Glimmer-Anteil.

Die Bruck grenzt im Nordwesten an die ähnlich spektakuläre Lage Brandstatt, während sie im Südosten ein Graben von der Riede Schön trennt. Während letztere aufgrund ihres etwas tiefgründigeren Oberbodens optimales Terrain für Grünen Veltliner bietet, wächst in den kargen Böden der Bruck vor allem Riesling. Dass die Bruck seit jeher ideale Verhältnisse für die durchaus kapriziöse Sorte bietet, erkennt man schon daran, dass die Rebstöcke im Durchschnitt 40 Jahre alt sind, es finden sich auch Exemplare die 60 Jahre und älter sind. Neben der Domäne Wachau sind es z.B. die Weingüter Högl, Veyder-Malberg oder Sieghart Donabaum, die die Bruck bewirtschaften.

Die Domäne Wachau bearbeitet rund zwei Drittel der Lage - insgesamt um die 8 Hektar - wobei die rund 3 Hektar Riesling von 2,5 Hektar Grüner Veltliner, 1,5 Hektar Neuburger und etwas Muskateller, Weissburgunder, Rivaner und Blauer Zweigelt ergänzt werden. Für das Riesling Federspiel Bruck werden Parzellen von der gesamten Lage streng selektiert. Die Stilistik der Weine ist stets straff und mineralisch und von einer klaren, kühl wirkenden Spannung am Gaumen geprägt. Die Säure ist packend, die Frucht hält sich meist eher im Hintergrund, das Potenzial ist enorm.

### Riesling Federspiel <sup>RIED</sup> BRUCK



Unsere Bruck-Winzer:

Veronika Böhm, Walter Fuchs, Klaus-Jürgen Grossinger, Roland Morth, Fritz Leberzipf, Nina Preisberger, Ursula Schneeweis, Waltraud Schulmeister, Josef Vorlauffer

