



RIED SINGERRIEDEL

Die Ried Singerriedel ist nicht nur eine der eindrucksvollsten und bekanntesten Lagen der Wachau, sie steht auch paradigmatisch für die mitunter besten Rieslinge des Landes. Im östlichen Teil von Spitz an der Donau gelegen, grenzt der Singerriedel im Norden an die Ried Pluris und das „Rote Tor“ (ein denkmalgeschützter, berühmter Torbogen aus der mittelalterlichen Stadtbefestigung), im Westen bzw. am Hangfuß an die Ried Axpoint, während sie weiter im Osten ein Graben vom Vorderen Atzberg trennt. Im Süden fällt die Lage steil in Richtung Donau ab. Die Weingärten ziehen sich von Südwesten bis Südosten von 215 auf 303 Höhenmeter und genießen rund 1900 Sonnenstunden im Jahr. Diese Wärme wird in den seichten Verwitterungsböden und den Trockensteinmauern abgespeichert und bis in die Nacht hinein an die Reben abgegeben. Klimatisch ist die Ried Singerriedel zudem von der Thermik kühler, vom Jauerling (mit knapp 1000 m der höchste Berg an der Donau) abfallenden Luftmassen geprägt, die aber durch die windgeschützte Exposition wieder gebrochen werden.

Weinbau in der Ried Singerriedel ist bereits seit dem 15. Jahrhundert dokumentiert. Der Name leitet sich von ehemaligen Besitzverhältnissen der Lage ab. Die durchgehend steile Lage mit Neigungen bis zu 70 % veranlasste allerdings immer wieder Weinbauern ihre Terrassen zu verlassen. Eine Rekultivierung der Riede fand dann vor allem in den letzten drei Jahrzehnten statt, in denen ihre Steinmauern wieder instand gesetzt und die meist extrem schmalen Parzellen neu und oft sehr dicht bestockt wurden.

Geologisch ist der Singerriedel vor allem von Paragneis geprägt, über den sich meist eine dünne Schicht feinsten Verwitterungsböden mit silikatreicher Braunerde gelegt hat. In den Spalten und Klüften finden sich zudem gut sichtbare, von Kalzit überzogene, sekundären Ausfällungen. Paragneis zählt zu den Umwandlungsgesteinen, die im Zuge der Variszischen Gebirgsbildung entstanden sind, hat jedoch keine Aufschmelzung erfahren. Er basiert auf Sedimentgesteinen wie Mergel, Ton und Sandsteinen und sein Mineralbestand ist aufgrund der unterschiedlichen Basisgesteine (Glimmerschiefer und Quarzite) äußerst vielfältig. Paragneise sind unter geringerem Druck und niedrigeren Temperaturen als Orthogneise umgewandelt worden, man geht von etwa 1000 bar und 600-700 °C aus. Sie entstanden später und

sind außerdem stärker verwittert. Aus Paragneisen entwickeln sich leichte, karge und sandige Böden, die vor allem am oberen Singerriedel extrem seicht ausfallen. Im Kern des Singerriedels ist auch der „Spitzer bzw. Wachauer Marmor“ vertreten: Ein kristalliner, körniger Kalkstein von dunkelgrauer Farbe mit starkem Granitanteil und hohem Härtegrad, dessen farbgebendes Material Graphit ist.

Auf der insgesamt 6,5 Hektar großen Lage gibt Riesling sortenmäßig klar den Ton an, Grüner Veltliner findet sich vor allem am Hangfuß. Wir bewirtschaften zwei Hektar der gesamten Lage, wobei auch bei uns der Fokus ganz klar auf Riesling liegt, der fast 90 % unser Weingärten einnimmt.

Die Trauben für unseren Riesling Smaragd werden stets ohne Botrytis gelesen und so entsteht ein Wein, der sich in der Jugend sehr straff, kühl und salzig präsentiert und der aromatisch, geradlinig und konzentriert von typischem Steinobstaroma geprägt ist. Die Weine vom Singerriedel verfügen über großes Lagerpotential und über die Jahre hinweg entwickelt sich ein vielschichtiges Spektrum an rauchigen, fein-würzigen und mineralischen Noten.

Riesling Smaragd ^{RIED} SINGERRIEDEL



Our Singerriedel vintners:

Josef Bauer, Anton Grossinger, Klaus-Jürgen Grossinger, Werner Grossinger, Elisabeth Rixinger, Herbert Stierschneider