JOISEPH – Weindatenblatt

Wein:	Fogosch
Jahrgang:	2022
Lagen:	Froschau, Altenberg, Joisauer (Kalk) Home - Beste Lagen
Rebsorten:	Grüner Veltliner, ca. 15 % Welschriesling
Ernte:	Handlese in Kleinkisten, penible manuelle Selektion im Weingarten
Verarbeitung/Machart:	Ein Teil (ca. 30%) Maische 10 Tage, Rest gerebelt und 2 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	500 L Holzfass (gebraucht)
Säure:	5,8 ‰
Restzucker:	1,3 g/L
Alkohol:	12,7 %
pH-Wert:	3,34

Der typische Fisch des Neusiedlersees ist der Zander, auf Ungarisch Fogosch. Die meistverbreitete weiße Rebsorte Österreichs ist Grüner Veltliner. Als JOISEPH startete, gab es noch nicht genügend Lager- und Kellerflächen. Also wurde kurz überlegt, volle Fässer Wein im See reifen zu lassen. Am schlammigen Ufergrund würde man sie wohl nicht mehr auffinden oder sie würden auf- und wegschwimmen, wie ein Fisch, wie ein Fogosch eben.

Das ist JOISEPH: 2015 gegründet | bio | natural wines | JOISEPH ist ein Wortspiel aus Jois (Herkunft der Trauben) und Joseph (einem traditionellen Namen für einen Winzer, der Weine macht wie früher: Ohne Reinzuchthefe, ohne Enzyme, ohne Hilfsstoffe …) | ungeschönt und unfiltriert | 10 Hektar, 24 Weingärten | 3 Hektar Wiesen und Bracheflächen | 10 Weine (5 Weißweine, 1 Rosé, 4 Rotweine) | 15 Exportländer | 90 % Export