



RIED KIRNBERG

Der Kirnberg liegt am rechten Donauufer, genauer am südlichen Knick des Donauknies, gleich westlich von Rossatz. Im Nordosten der Ried Kirnberg fällt der Höckgarten in Richtung Donau ab, während sich im Nordwesten die Untere Pointen an den Kirnberg anschließt. Im Süden bildet der Kreuzberg die natürliche Grenze.

Der Name Kirnberg weist weit in die Vergangenheit zurück. Schon 1451 finden sich erste Aufzeichnungen über die Riede, die damals noch unter dem Namen „Churnperig“ fungierte. „Churn“ steht althochdeutsch für Korn und weiterführend für Mühle und es ist anzunehmen, dass sich in unmittelbarer Umgebung ein Ort zur Getreideverarbeitung befand.

Den Kirnberg zeichnen einige topographische wie auch geologische und klimatische Besonderheiten aus. Die Lage ist weniger ein Berg als vielmehr ein Hochplateau. Die Neigung beträgt lediglich 6%, die Lage beginnt bei knapp über 200 Meter Seehöhe. Der Sockel der rund 11 Hektar großen Riede basiert auf Paragneis, der im Osten von Terrassenschotter aus der Mindeleiszeit überlagert wird (ideales Territorium für Grüne Veltliner). Paragneise sind Metamorphite, die während der Variszischen Gebirgsbildung aus Sedimentgesteinen wie Ton, Mergel und Sandsteinen hervorgegangen sind. Dank der unterschiedlichen Ausgangsmaterialien ist der Mineralbestand der Paragneise äußerst vielfältig. Am Kirnberg haben sie den Charakter von Glimmerschiefer angenommen, wobei vor allem dunkler Glimmer und das magnesiumreiche und eisenhaltige Biotit den Ton angeben. Paragneise sind unter geringerem Druck und Temperaturen als Orthogneise umgewandelt worden, man geht von etwa 1000 bar und 600 - 700 °C aus. Paragneis ist auch später entstanden und stärker verwittert. Aus Paragneisen entwickeln sich leichte und sandige Böden mit gutem Wasserabzug und leichter Durchwurzelbarkeit, die sich im Frühling rasch erwärmen. Der Oberboden der Riede Kirnberg ist mit Löss vermischt. Zudem hat sich gelöster Kalk zwischen den Glimmerschieferplatten abgelagert.

So komplex wie die Geologie der Lage stellen sich auch ihre Klimaverhältnisse dar. Gleich vier Einflussfaktoren wirken auf die Reben, was selbst auf kleinstem Raum wiederum zu unterschiedlichen Mikroklimata führen kann. Zum einen beeinflusst den Kirnberg grundsätzlich das pannonische Klima der Ostwachau.

Das relativiert sich jedoch zum einen durch den im Süden liegenden Dunkelsteinerwald und durch die kühlen Winde, die aus dem Westen in die Rebzeilen strömen, und welche speziell nachts für stilprägende Temperaturunterschiede sorgen. Zu guter Letzt spielt natürlich auch die Donau eine nicht unwesentliche Rolle im klimatischen Gleichgewicht des Kirnbergs. Der Kirnberg ist sehr sonnenverwöhnt und profitiert durch sein Hochplateau sowohl von der Morgen- als auch von der Abendsonne. Rund 2300 Sonnenstunden genießen die Reben hier durchschnittlich im Jahr, somit in etwa 10% mehr als die Riede Kellerberg auf der gegenüberliegenden Donauseite in Dürnstein.

Heute wächst auf dem Sockel des Kirnbergs vor allem Grüner Veltliner, jenseits einer nach Westen abfallenden Geländekante überwiegt der Riesling. Die Domäne Wachau bewirtschaftet am Kirnberg 4,5 Hektar Weingärten. Neben tiefer Würze und ausgeprägter Mineralität sind es vor allem eine geradlinige lebendige Säure, feine Eleganz und eine saftige Textur, die dem Wein von Kirnberg ihren Stempel aufdrücken.

Grüner Veltliner Smaragd ^{RIED} KIRNBERG



Unsere Kirnberg-Winzer:

Annemarie Artner, Monika Bagl, Lisa Brandl, Gerhard Kendl, Günther Kendl, Angelika Mang, Theresia Moser, Edith Reithofer, Wolfgang Supperer, Aida Weiß, Heinrich Weiß