



Weissburgunder NUSSERN 2011

Knackig und frisch, so wird der Weißburgunder auf unserer Riede Nussern und begeistert als wahres Chamäleon zu jedem Essen .

Strahlendes Goldgelb, hinreißender Duft nach Apfel und Birne, füllig und saftig am Gaumen, weiche Nussaromen unterstützt von frischen Zitrustönen, langer, fruchtiger Abgang. Mit diesem Wein kann man bei der Speisenwahl nichts falsch machen, er passt einfach fast überall wunderbar.

The Pinot Blanc from our Nussern vineyard is crisp, refreshing, and a truly versatile culinary talent at the table.

Bright golden yellow; charming fragrance of apple and pear, on the palate full and juicy with beautiful aromas of soft nuts supported by some fresh citrus, long, fruity finish. With this wine you can hardly do anything wrong when it comes to your food-choice. It fits perfectly to almost every dish.



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

wein.pur, 3 Gläser
Jancis Robinson, 16+ P.
Vinaria Weinguide, ***
Wein-Plus.de, 88P.
Dean Tudor, ****

DIE LAGE "In Nussern" bietet vollen Blick auf das Marchfeld. Das pannonische Klima kommt hier auch noch zu tragen.

DER BODEN ist ein mittelschwerer Lehmboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 38 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2011 Im Jahr 2011 hätte das Wetter nicht besser sein können. Einem frühen Austrieb folgte eine frühe Blüte, der Sommer war dann durchsetzt mit Regenschauern, was der Reife sehr gut tat. Es folgte ein traumhaft sonniger, trockener Herbst. Hohe Traubenreife kennzeichnet diesen Jahrgang sowie auffällig tiefdunkle Rotweine.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 20° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 6 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach etwa 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD In Nussern offers a marvellous view to Marchfeld. The pannonian climate of the Marchfeld still has its effect here and leaves its marks.

THE SOIL is loamy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 38 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS 2011. In the year 2011 the weather couldn't be better. The outgrowth happened very early and the blossom as well . During the summer there were many heavy rainfalls, what was indeed very good for the ripeness. This was followed by a dry, warm autumn. A very high ripeness of the berries and dark red wines with intensive colour distinguish this vintage.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 20°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 6 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in big wooden barrels and bottled after 5 months in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 14 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 10-12°C	SÄURE 6,4 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ACIDITY 6,4 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 1-7 Jahre	RESTZUCKER 2,1 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 1-7 years	RESIDUAL SUGAR 2,1 g/l