



Wien.1 Vienna 2015

60% Riesling · 20% Grüner Veltliner · 20% Pinot Blanc

Diese duftige Cuvée bringt Wien pur ins Glas. Frucht & Duft steuert der Riesling bei, der Pinot Blanc die Fülle und der Veltliner die Würze. Insgesamt ein frischer, spritziger Blend, sehr belebend und reizvoll. Zwar sind die Weingärten heute reinsortig ausgepflanzt, damit der Lesezeitpunkt den Bedürfnissen der Sorten angepasst werden kann, die Idee, die Vorteile mehrerer Sorten in einem Wein zu vereinen, bleibt jedoch.

Ein echter Sommerwein! Erfrischend, spritzig, fruchtig. Der Riesling bringt Frucht und anregende Säure, der Grüne Veltliner Würze und Pinot Blanc sorgt für den Körper. Alles in einem; pures Trinkvergnügen.

The traditional Viennese wine was the inspiration for this blend. Riesling brings fruit and fragrance, Pinot Blanc body, and Grüner Veltliner spice. The result is a crisp, vivacious blend with animated charm. Traditionally, the wine comes from a vineyard planted with different grape varieties that are vinified together. Of course, nowadays the grape varieties are planted separately, in order to be able to work the vineyard according to the needs of the grape variety. However, the traditional idea to unite the advantages of several grape varieties in one wine remains.

A true summer wine! Refreshing, animating, fruity. Riesling brings fruit and fragrance, Pinot Blanc body, and Grüner Veltliner spice. In sum: pure pleasure.



AUSZEICHNUNGEN

AWARDS

89P
Falstaff

DIE LAGEN Herrenholz und Praschen liegen auf einem Hochplateau mit wundervollem Blick auf Wien.

DER BODEN besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 13 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 Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektiert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

DIE ERNTE erfolgte Mitte September bei 18° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 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 Edelstahltrank, nach etwa 3 Monaten wurde in Burgunderflaschen mit Schraubverschluss abgefüllt.

THE VINEYARDS "Herrenholz" and "Praschen" are located on a plateau with an incredible view over Vienna.

THE SOIL consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 13 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 The 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of October, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

HARVEST took place by the middle of September at 18°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was 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 stainless steel-tanks, after 3 months the wine was bottled in Burgundy-bottles with screw caps.

LAND Österreich
REGION Wien
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-3 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 11,5 vol%
SÄURE 5,3 g/l
RESTZUCKER 5,2 g/l

COUNTRY Austria
REGION Vienna
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-3 years
Contains sulfites

ALKOHOL 11,5 vol%
ACIDITY 5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,2 g/l