



## Rosé ZWEIFELT 2016

Unser eleganter Rosé vereint animierende Spritzigkeit mit allen Raffinessen des Blauen Zweifelt. Penible Laubarbeit und strikte Ertragsbegrenzung am Weinstock ermöglichen viel Frucht und Körper. Als Rosé ist unser Zweifelt ein fruchtig-animierender Trinkspaß.

Strahlendes Pink, glänzend; in der Nase Frucht von Himbeeren und Erdbeeren mit würzigem Aroma; zuerst frisch und spritzig, dann die volle, runde Frucht am Gaumen, eleganter Abgang. Wunderbar als Aperitif, zu Sorbets oder einfach pur.

Our elegant Rosé combines vibrant liveliness with the whole finesse of the Blauer Zweifelt grape variety. Dainty canopy management and „green harvest“ to reduce the grapes give full fruit and body. As Rosé our Blauer Zweifelt is a fruity-animating fun.

Bright pink, sparkling; raspberries and strawberries on the nose; some spice aromas; begins fresh and lively, followed by full fruit on the palate; elegant finish. Wonderful as aperitif, goes beautiful with sorbets or simply enjoyed pure.



**DIE LAGEN** "In Neubergen" ist ein steiler Südhang mit direktem Blick ins Korneuburger Becken. Hier ist es etwas wärmer als im Rest vom Weinviertel, was dem Zweifelt sehr entgegenkommt.

**DER BODEN** besteht aus sandigem Lössboden. Er wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

**DIE REBEN** waren ca. 19 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN** Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gedeihten von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiss und Rot.

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang Oktober bei 17,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben nur sanft gequetscht und nach etwa 24 Stunden Maischestandzeit der Saft abgezogen. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 18°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARD** "In Neubergen" is a steep south-facing slope with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the danube on the border to Vienna). Here, it is slightly warmer than in the rest of the Weinviertel, which suits the Zweifelt.

**THE SOIL** consists of sandy loess. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 19 years and are cultivated in a dense of around 4.500 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 year 2016 started with a very dry winter followed by many rainfalls in March. April brought days of up to 28°C and such far below freezing, which caused a lot of frost damage. The remaining vines thrived wonderfully at warm & humid weather from May to August. A sunny, warm and dry September contributed to a beautiful vintage. The first rainfalls started in the middle of October, but as the temperatures simultaneously fell down, they did not cause any harm. All in all, 2016 is a small vintage due to the frost, but shows great qualities in white and red.

**THE HARVEST** took place by the beginning of October at 17,5°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard..

**IN THE CELLAR** the grapes have been squeezed gently and must was standing for 24 hours before saignée. Fermentation took place in stainless steel tanks at 18°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 8-10°C  
TRINKREIFE 1-3 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 11 vol%  
SÄURE 6,5 g/l  
RESTZUCKER 6 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 8-10°C  
DRINKING AGE 1-3 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 11 vol%  
ACIDITY 6,5 g/l  
RESIDUAL SUGAR 6 g/l