



## Wien.1 Vienna 2016 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.



**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. 16 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** 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 Mitte September bei 19° 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 18°C. Die Lagerung erfolgte im Edeltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**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. 16 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 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.

**HARVEST** took place by the middle of September at 19°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 18°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Wien  
Qualitätswein trocken

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

ALKOHOL 12 vol%  
SÄURE 6,2 g/l  
RESTZUCKER 6,7 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Vienna  
Qualitätswein dry

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

ALKOHOL 12 vol%  
ACIDITY 6,2 g/l  
RESIDUAL SUGAR 6,7 g/l