



## Zweigelt BURG Reserve 2016

Unsere Weingärten rund um die Burg Kreuzenstein haben ein Alter erreicht, wo man Ihnen die ehrenvolle Aufgabe zutrauen kann, einen Super-Premium-Zweigelt hervorzubringen. Für dieses hochwertige Produkt wurden einzelne Trauben ausgewählt, die wir spät gelesen haben und im Barrique reifen ließen.

Dunkles Rubin, dichte Farbe, im Duft die volle Kirscharomatik, dunkle Kirschen und Weichseln mit enormer Würze. Am Gaumen sehr weiches, samtiges Tannin. Sehr schön eingebundenes Holz. Ein perfekter Begleiter zu Wild- und Bratengerichte.

Our vineyards around the Kreuzstein castle have already reached an age where one can think of producing an honorable super-premium Zweigelt. For this high quality product individual grapes were picked. We harvested the grapes very late and then maturation took place in oak barrels.

Dark ruby red, dense color, the full ripe cherry aroma Dark cherries and sour cherries with spice. On the palate, very soft, velvety tannins. Beautifully integrated wood. An ideal companion to game and roasts.



### AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**GOLD**  
NÖ Weinprämierung

**GOLD\*\*\*\***  
selection

**92P**  
Falstaff

**DIE LAGE** Unsere Zweigelt-Weingärten liegen am Fuße der Burg Kreuzenstein.

**DER BODEN** Der für die Flyschzone typische Tonstein, Tonmergel und Sandstein, mit einer dünnen Lössauflage erwärmt sich auch aufgrund der nach Süden exponierten Lage sehr rasch und gibt dadurch eine sehr hohe Reife.

**DIE REBEN** waren ca. 19 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4500 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, gediehen 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 Ende September bei 21,5°KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Ausschließlich die besten Trauben wurden für diesen Wein selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 21 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 70% in neuen Barriques und zu 30% in gebrauchten, abgefüllt wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARD** Our Zweigelt vineyards are located at the foot of the Kreuzenstein castle.

**THE SOIL** This south-facing slope belongs to the Flyschzone, where marl and sandstone, with a layer of thin loess are typical. All together this leads to a very high maturity of the grapes.

**THE VINES** have been approx. 19 years old and are cultivated in a dense of around 4500 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 end of September at 21,5° 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 squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 21 days in stainless steel tanks with pumping over. 70% of the wine has been stored in new and 30% in used Barriques, after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 18-19°C  
TRINKREIFE 3-9 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,5 vol%  
SÄURE 5,8 g/l  
RESTZUCKER 4,9 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 18-19°C  
DRINKING AGE 3-9 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 13,5 vol%  
ACIDITY 5,8 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,29 g/l