



## Excellent Reserve 2016

### 60% Zweigelt . 20% Merlot . 20% Cabernet Sauvignon

Eine wunderschöne Harmonie von fruchtigem Blauen Zweigelt und würzigem Cabernet Sauvignon, der von den kargen Böden der Terrassen Sonnleiten Kraft und Mineralik schöpft. Für den dichten Körper und die runde Eleganz sorgt der Merlot, der in den warmen Sandlern besonders elegant wird.

Dunkles Purpur; dunkle Frucht und zarte Röstnoten in der Nase; Zwetschkenkonfit, ein Hauch Schokolade am Gaumen, elegant und kraftvoll mit fulminantem Druck, geschmeidige Tannine. Fruchtbetont und eine cremig-schmelzige Art, schöne Länge. Perfekt für saftige Steaks.

A wonderful harmony of fruity Blauer Zweigelt, a traditional Austrian grape, and Cabernet Sauvignon with round tannins. The Cabernet Sauvignon gains minerality in the Terrassen Sonnleiten, where the ground is rocky, hot and dry. Merlot from the vineyard Sandlern brings a full body and round elegance.

Dark purple; dark fruit with tender smoky tones in the nose, plum jam; elegant and powerful with a fulminant pressure on the palate. Good structured, an idea of chocolate and elegant tannines. Fruity and a creamy-tender character, wonderful length. Ideally for a good piece of grilled meat.



## AUSZEICHNUNGEN

### AWARDS

**GOLD**  
NÖ Weinprämierung

**93P**  
A La Carte

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

**93P**  
Falstaff

**DIE LAGEN** Hundsleiten & In Neuberger (Zweigelt), Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

**DIE BÖDEN** Hundsleiten (schwerer Tonboden mit felsigem Untergrund), In Neuberger (sandig, steiniger Lehmboden), Terrassen Sonnleiten (karger, sandig-felsiger Boden), Sandlern (Lehmiger, sandiger Boden). Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

**DIE REBEN** waren ca. 16-46 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, 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 Anfang Oktober bei 22° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 25°C 20 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 50% in neuen Barriques und zu 50% in gebrauchten Barriques, nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARDS** Hundsleiten & In Neuberger (Zweigelt), Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

**THE SOILS** Hundsleiten (stony clay soil permeated by rock), In Neuberger (sandy, stony, loamy soil), Terrassen Sonnleiten (barren, sandy soil with many stones), Sandlern (loamy, sandy soil). The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 16-46 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.

**THE HARVEST** took place by the beginning of October at 22KMW, 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 25°C for 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place 50% at new Barriques and 50% at used ones, after 18 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 18-19°C  
TRINKREIFE 3-12 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 14 vol%  
SÄURE 5,6 g/l  
RESTZUCKER 4,7 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 18-19°C  
DRINKING AGE 3-12 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 14 vol%  
ACIDITY 5,6 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,7 g/l