



Wien.2 Vienna 2013 70% Zweigelt . 30% Pinot Noir

Die Kirschfrucht und Geschmeidigkeit des Zweigelts vereint mit der zarten Erdbeere und Eleganz des Pinot Noirs. Die sandigen Kalkböden des Bisamberges fördern die Finesse und Vielschichtigkeit dieser Wiener Cuvée.

Kräftiges Rubinrot, Beerenfrucht in der Nase, Brombeere, zarte Himbeere und opulente Kirschenfrucht. Sanftes Tannin am Gaumen, kompakter Körper, der von zarter Erdbeere umspielt wird, fruchtig und würzig. Saftig im Abgang. Macht Spaß bei jedem Grillfest!

The cherry fruit and supple texture of Zweigelt is united with the delicate strawberry and elegance of Pinot Noir. The sandy, chalk of the Bisamberg promotes finesse and complexity in this Viennese blend.

Dark ruby red; berry fruit on the nose: blackberry, some raspberry and full cherry fruit. Soft tannins on the palate, compact body with some hints of strawberry, juicy and spicy finish. Makes fun at grillparties!



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

wein.pur - Beste Preis-Leistungscuvéés
„sehr gut“ - Top 10

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. 20 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 2013 Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit, aufgrund vieler Schneefälle. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Mitte September starteten wir die Lese. Hier hatten wir zu Lesebeginn einige Regenfälle, aber der Oktober wurde schließlich zum Bilderbuch-Herbst. Herrlich warm und wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Hier gab es auch, dank der vielen Sonnenstunden, einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 19,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 20 Tage auf der Maische im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 80% im Stahltank und 20% in gebrauchten Barriques, nach 3 Monaten wurde in Burgunderflaschen mit Schraubverschluss abgefüllt. Enthält Sulfite.

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. 20 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 2013. In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30°C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 19,5°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 destemmed and squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place in 80% stainless steel and 20% used barriques, after 3 months the wine was bottled in Burgundy-bottles with screw caps. Contains sulfites.

LAND Österreich
REGION Wien
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 16-18°C
TRINKREIFE 1-5 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12,5 vol%
SÄURE 4,8 g/l
RESTZUCKER 2,3 g/l

COUNTRY Austria
REGION Wien (Vienna)
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 16-18°C
DRINKING AGE 1-5 years
Contains sulfites

ALKOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 4,8 g/l
RESIDUAL SUGAR 2,3 g/l