



Rosé HASEN 2018

Unser eleganter Rosé vereint animierende Spritzigkeit mit allen Raffinessen des Blauen Zweigelt. Penible Laubarbeit und strikte Ertragsbegrenzung am Weinstock ermöglichen viel Frucht und Körper. Als Rosé ist unser Zweigelt 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 Zweigelt grape variety. Dainty canopy management and „green harvest“ to reduce the grapes give full fruit and body. As Rosé our Blauer Zweigelt 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.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

GOLD - NÖ Weinprämierung

GOLD- ÖGZ Sieger

88P - Falstaff

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 Zweigelt 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. 21 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 2018 begann mit einem späten Austrieb, denn der Winter war lange. Wir freuten uns darüber, denn dadurch wurden wir heuer von Spätfrostschäden verschont. Es folgte ein extrem warmer Frühling. Die Reben entwickelten sich in Windeseile und schon war eine sehr frühe Blüte da. Der Juli war heiß und trocken, zum Glück konnten wir die ärgsten Trockenschäden durch unsere Tröpfchenbewässerung abfedern. Und dann das Unglaubliche: Wir starteten Mitte August mit der Lese!!!! Ein Monat früher als sonst!!! Die Trauben zeigten sich wunderschön und wir ernteten bei schönstem Sonnenschein. 2018 ist wieder ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 19° 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. Gelagert wurde im Edelstahltrank, abgefüllt 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 Zweigelt.

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

THE VINES have been approx. 21 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 As the winter was long, 2018 started with a late shoot. We were relieved, as therefore we had no harms because of late frosts. After the long winter an extremely warm spring followed. The vines developed in high speed, so we had a very early bloom. July was hot and dry. Luckily we could irrigate a bit and avoid the worst drought damages. And then the unbelievable: We started to harvest by the middle of August!! A month earlier than normally!! The grapes showed perfectly and we harvested at wonderful sunshine weather. 2018 is again a very good vintage with powerful, fruity white wines and dark, fullbodied reds.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 19°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	TRINKTEMP. 8-10°C	ALKOHOL 12 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 8-10°C	ALKOHOL 12 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-3 Jahre	SÄURE 5,5 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-3 years	ACIDITY 5,5 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 5,1 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 5,1 g/l