



Cuvée PRIVAT 2017

Auf dem sandigen Löss fühlt sich der Merlot zu Hause, der lockere Untergrund begünstigt die Wärmeentwicklung im Oberboden, das mögen die Reben besonders gern. Vollmundige, elegante Top-Weine sind das Ergebnis, wie auch unsere neue Cuvée PRIVAT!

Saftige Brombeerfrucht bereits in der Nase, etwas Karamell und dunkle Edelschokolade. Zarte Röstaromen, sanftes Tannin am Gaumen und jede Menge weicher Schmelz.

Bei uns privat kommt der oft zum Einsatz, am liebsten zu saftigem Steak! Passt natürlich auch zu anderen Fleischgerichten, wie z.B. Ragouts hervorragend.

Merlot and St. Laurent feel at home on sandy loess. The vines appreciate how loose subsoil is advantageous for the development of warmth in the topsoil. Full-bodied, elegant premium wines are the result — our new Cuvée PRIVAT is a prime example.

Juicy blackberry fruit with a touch of caramel and dark chocolate on the nose. Delicate toasty aromas and gentle tannins with a luxurious satiny texture on the palate.

We love to drink this with a juicy steak! It naturally also pairs superbly with other meat dishes, especially ragout.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

GOLD - Berliner Wein Trophy

92P - Falstaff

******** - wein.pur

DIE LAGE Der Merlot kommt aus Ullrichskirchen, der St. Laurent aus Münichsthal.

DER BODEN ist ein sehr leichter, sandiger Lössboden. Er wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 15 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 2017 startete mit einem trockenen Winter und einem sehr raschen Austrieb. Leider wurden einige unserer Lagen aber im Mai durch Spätfrost geschädigt. Die verbliebenen Ansätze entwickelten sich jedoch sehr gut, auch wenn der sehr heiße Sommer immer wieder durch längere Trockenphasen geprägt war. Hier kam uns in einigen Lagen unsere neue Tröpfchenbewässerung entgegen, mit der wir den Trockenstress etwas abfedern konnten. Vor der Ernte kam noch ein erlösender Regen, der die Reife in die Höhe schnellen ließ. Großteils konnten wir bei trockenem Wetter ernten. Insgesamt ist 2017 ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

DIE ERNTE erfolgte Ende Oktober bei 22,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach der Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde in gebrauchten Barriques. Nach etwa 7 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD Merlot comes from Ullrichskirchen, St. Laurent from Münichsthal

THE SOIL sandy Loess soil. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 15 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 2017 started with a very dry winter and a quick shoot. Unfortunately some of our vineyards were damaged by late frosts in May. Still, the remaining shoots thrived well, even as the hot summer did show some very dry weeks. In some vineyards, our new drip irrigation could help here to avoid the worst. Just before harvest we got some rain, which brought the ripeness up quickly. Altogether we have here a very good vintage with powerful, fruity white wines and very dark, full red wines.

THE HARVEST took place by the end of October at 22,5°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. The must was being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place in used barriques, where the wine was also stored. After 12 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP.
TRINKREIFE 1-7 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 14,5 vol%
SÄURE 4,8 g/l
RESTZUCKER 2,8 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

DRINKING TEMP.
DRINKING AGE 1-7 years
Contains sulfites

ALKOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 4,8 g/l
RESIDUAL SUGAR 2,8 g/l