



Zweigelt SANDSTEIN 2018

Damit unser klassische Zweigelt all das zeigt, was die Rebe kann, arbeiten wir sehr penibel im Weingarten. Wir belassen nur wenige Trauben am Stock, wodurch die ganze Kraft und Fülle der Zweigelttraube in den Wein kommt.

Funkelndes Rubin, bereits in der Nase volle Kirschfrucht, zart rauchig umrahmt, am Gaumen rund und saftig. Knackiges, gut eingebundenes Tannin sorgt für würzigen, pikanten Ton. Ein Zweigelt mit vollem Körper und runder Frucht. Ein idealer Begleiter zu Steak, aber auch Pasta und Pizza.

Our classic Zweigelt exhibits just what this variety can achieve: fully ripe, cherry fruit, a compact body and plenty of power. Every vine is restricted to a minimum amount of fruit to ensure optimal ripening in the sun.

Brilliant, ruby; full cherry fruit in the nose, a hint of smoke; round and juicy on the palate. Crisp tannins give spicy nuances. A Zweigelt with full body and round fruit. Ideal to steak, pasta and pizza.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

DIE PRESSE - Ausgezeichnetes
Preis - Leistungs - Verhältnis

90P - 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 Der für die Flyschzone typische Tonstein bzw. 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. 23 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 Einbagenschnitt 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 ürgsten 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 Ende September bei 21° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 23 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 50% im Stahltank und zu 50% in gebrauchten Barriques, abgefüllt wurde 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 marl and sandston of the „Flysch“-zone with a thin layer of loess on top, which gets warm quickly due to the south-fathing slope of the „In Neubergen“-vineyard.

THE VINES have been approx. 223years 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 end of September at 21°KMW. The grapes were selected 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 23 days in stainless steel tanks with pumping over. The wine has been stored 50% in stainless steel tank and 50% in used Barriques. The wine was bottled in Burgundy-bottles-

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

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

ALKOHOL 13,5 vol%
SÄURE 5,4 g/l
RESTZUCKER 4,1 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

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

ALCOHOL 13,5 vol%
ACIDITY 5,4 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,1 g/l