



Excellent Reserve 2019

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 cassis. 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 smokey 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.



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

DIE BÖDEN Hundsleiten (schwerer Tonboden mit felsigem Untergrund), In Neubergen (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. 19-49 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 Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichend Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 21,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten 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 Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 50% in neuen Barriques und zu 50% in gebrauchten Barriques (Eiche), nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

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

THE SOILS Hundsleiten (stony clay soil permeated by rock), In Neubergen (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. 19-49 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 If we were to wish weather as a winemaker, it would probably be like 2019. After a mild winter, we were allowed to follow a medium-late shoot and a normal flowering time. Beautiful weather was repeatedly interrupted by sufficient rainfall, so it never came to drought periods. The harvest took place a bit earlier, but not nearly as early as 2018 and was characterized by sunshine and cool days without rainfall. With that we were able to harvest fantastically beautiful grape material and expect a picture book vintage for all types of wine.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 21,5° 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 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% in new barriques (oak) and 50% in used ones, after 18 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 3-12 Jahre	SÄURE 5 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 3-12 years	ACIDITY 5 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,6 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,6 g/l