



Rosé LA GRANDE 2019

Mit Blick auf die Burg Kreuzenstein gedeihen die Trauben bevor sie im großen Holzfass ruhen. Nach dem Vorbild der vollen Rosé's aus der Provence ist hier eine ganz Große entstanden. Pure Eleganz in der Flasche, so präsentiert sie sich, unsere Rosé La Grande.

Zart in der Farbe aber so tief und vielschichtig im Geschmack. Hier trifft vollreifer Zweigelt auf würzigen St.Laurent. Ein Duft von Beeren in der Nase, reife Frucht am Gaumen. Komplexer, eleganter Körper, dem es an Frische aber nicht fehlt. Das würzige „Grande Finale“ macht Lust auf mehr!

Als Speisenbegleiter ist diese Rosé vielseitig einsetzbar. Zu leichten Geflügel - , oder Fischgerichten und zu Aufläufen zeigt sie sich von ihrer besten Seite!

The grapes for La Grande enjoy a stunning view of the Kreuzenstein Castle, before they rest in a large wooden cask. A wine of great finesse in the style of the full-bodied rosés of the Provence is born.

Delicate in colour, but deep and complex in flavor. Fully ripe Zweigelt meets spicy St. Laurent. The fragrance of berries on the nose and ripe fruit on the palate. A complex and elegant body, yet not lacking in freshness. The spicy grand finale whets the appetite!

A versatile food wine that pairs well with light poultry or fish dishes and delicious with casseroles!



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**GROSSES GOLD - Savoir
Vivre**

GOLD - MUNDUS vini

**SILBER - Austrian Wine
Challenge**

92 Falstaff-Punkte

**** - Wine-Times**

DIE LAGE Unsere Zweigelt-Weingärten liegen am Fuße der Burg Kreuzenstein in Leobendorf, der St. Laurent kommt aus Münichsthal und wächst neben einem Wald.

DER BODEN Der für die Flyschzone typische Tonstein, 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. 16 - 26 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 Ende September bei 21° KMW.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 36 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren und gelagert wurde im großen Holzfass. Die Abfüllung erfolgte direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD Our Zweigelt vineyards are located at the foot of the Kreuzenstein castle. The St. Laurent comes from Münichsthal and is located nearby a forest.

THE SOIL This south-facing slope belongs to the Flyschzone, where marl and sandstone, with a layer of thin loess are typical. All together this leads to a very high maturity of the grapes.

THE VINES have been approx. 16 - 26 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 end of September at 21° KMW.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and had a standing for approx. 36 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation & storage took place in big wooden barrels. It was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-3 Jahre	SÄURE 6,6 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-3 Jahre	ACIDITY 6,6 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 7 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 7 g/l