



## Rosé HASEN 2020

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, shiny; 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.



**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. 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 Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN** Das Jahr 2020 begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte September bei 20° 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 Edelstahltank, 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. 23 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 2020** started with an extremely dry winter followed by an equal spring. The turning point was in May, rain set in. Nature was rewarded with extraordinarily much rain throughout the entire year, especially for our freshly planted vines this was a blessing! We also had short hot periods which however got interrupted regularly by rainy days. Harvesting took place at usual times, not as early as the years before. Vintage 2020 is a classic Austrian vintage with a great fruitiness strengthened by a ripe acidity. A vintage with distinctive varietal typicity and a lot of minerality.

**THE HARVEST** took place mid of September at 20° 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 12,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 8-10°C	ALKOHOL 12,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-3 Jahre	SÄURE 6,4 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-3 years	ACIDITY 6,4 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4 g/l