



## Grauburgunder LA VITA 2019

La Vita - Voll das Leben. Mit diesem Grauburgunder wird alles Schöne ausgeschöpft, dass das Leben so in sich birgt: Verführerischer Duft, ein wunderschöner fülliger, runder Körper, toller Abgang. Das Leben ist schön!

Strahlendes Goldgelb, wunderschöner Duft nach grünen Äpfeln und Honigmelone, auch ein Hauch von Würze, am Gaumen wunderbar rund und samtig und dennoch saftig und animierend. Jede Menge Birne und Papaya und eine super-charmante Marzipannote im langen Abgang. Ein genialer Wein, um einen aktiven Tag ausklingen zu lassen. Eine gute Pasta oder ein Risotto dazu und darüber staunen, wie gut es uns geht...

La Vita - full of life. This Pinot Grigio shows the whole beauty of life: Seductive fragrance, a beautiful, full and round body and a great finish. Life is beautiful!

Bright golden yellow; beautiful fragrance of green apples and honeymelon, also a tiny bit of spice, on the palate wonderfully round and velvet and still juicy and animating. Lot's of pear and papaya and a super-charming hint of marzipan at the long-lasting finish. A great wine to come down after a busy day. Combine with some pasta or a risotto and enjoy the bright side of life...



### AUSZEICHNUNGEN AWARDS

TROPHYSIEGER- wein.pur

GOLD - Niederösterreich-  
Weinprämierung

GOLD - Savoir Vivre

GOLD - Austrian Wine Challenge

GOLD - Selection

SILBER - MUNDUS vini

SILBER - Frankfurt International  
Trophy

\*\*\*\* - Wine-Times

89 Falstaff-Punkte

DER BODEN ist ein mittelschwerer Lössboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 20 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 dürften 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 Mitte September bei 21,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 6 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte zu 15% in gebrauchten Barriques und zu 85% im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE SOIL is medium-heavy Löss. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 20 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 mid of September at 21,5° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 6 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored 15% in used oak and 85% in stainless steel and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-7 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 14 vol%  
SÄURE 5,9 g/l  
RESTZUCKER 1,9 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-7 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 14 vol%  
ACIDITY 5,9 g/l  
RESIDUAL SUGAR 1,9 g/l