



## Wien.2 Vienna 2019 70% Zweigelt . 30% Pinot Noir

Die Kirschfrucht und Geschmeidigkeit des Zweigelts vereint mit der zarten Erdbeere und Eleganz des Pinot Noirs. Die sandigen Kalkböden des Bisamberges fördern die Finesse und Vielschichtigkeit dieser Wiener Cuvée.

Kräftiges Rubinrot, Beerenfrucht in der Nase, Brombeere, zarte Himbeere und opulente Kirschenfrucht. Sanftes Tannin am Gaumen, kompakter Körper, der von zarter Erdbeere umspielt wird, fruchtig und würzig. Saftig im Abgang. Macht Spaß bei jedem Grillfest!

The cherry fruit and supple texture of Zweigelt is united with the delicate strawberry and elegance of Pinot Noir. The sandy, chalk of the Bisamberg promotes finesse and complexity in this Viennese blend.

Dark ruby red; berry fruit on the nose: blackberry, some raspberry and full cherry fruit. Soft tannins on the palate, compact body with some hints of strawberry, juicy and spicy finish. Makes fun at grillparties!



### AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**GOLD - Wiener Weinpreis**

**SILBER - Austrian Wine Challenge**

**90P - James Suckling**

**89P - Falstaff**

**DIE LAGEN** Herrenholz und Praschen liegen auf einem Hochplateau mit wundervollem Blick auf Wien.

**DER BODEN** besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 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 Mitte September bei 19° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 20 Tage auf der Maische im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung. Die Lagerung erfolgte zu 80% im Stahltank und 20% in gebrauchten Barriques, abgefüllt wurde in Burgunderflaschen .

**THE VINEYARDS** "Herrenholz" and "Praschen" are located on a plateau with an incredible view over Vienna.

**THE SOIL** consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 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 mid of September at 19° 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 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place in 80% stainless steel and 20% used barriques, the wine was bottled in Burgundy-bottles with screw caps.

LAND Österreich  
REGION Wien  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 16-18°C  
TRINKREIFE 1-4 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12,5 vol%  
SÄURE 5,2 g/l  
RESTZUCKER 4,8 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Wien (Vienna)  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 16-18°C  
DRINKING AGE 1-4 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 12,5 vol%  
ACIDITY 5,2 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,8 g/l