

BURG Zweigelt Reserve 2020

Unsere Weingärten rund um die Burg Kreuzenstein haben ein Alter erreicht, wo man Ihnen die ehrenvolle Aufgabe zutrauen kann, einen Super-Premium-Zweigelt hervorzubringen. Für dieses hochwertige Produkt wurden einzelne Trauben ausgewählt, die wir spät gelesen haben und im Barrique reifen ließen.

Dunkles Rubin, dichte Farbe, im Duft die volle Kirscharomatik, dunkle Kirschen und Weichseln mit enormer Würze. Am Gaumen sehr weiches, samtiges Tannin. Sehr schön eingebundenes Holz. Ein perfekter Begleiter zu Wild- und Bratengerichte.

Our vineyards around the Kreuzstein castle have already reached an age where one can think of producing an honorable super-premium Zweigelt. For this high quality product individual grapes were picked. We harvested the grapes very late and then maturation took place in oak barrels.

Dark ruby red, dense color, the full ripe cherry aroma Dark cherries and sour cherries with spice. On the palate, very soft, velvety tannins. Beautifully integrated wood. An ideal companion to game and roasts.



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Niederösterreichische Weinprämierung

92 P.
Rot- und Süßweinguide

91 P.
Falstaff

DIE LAGE Unsere Zweigelt-Weingärten liegen am Fuße der Burg Kreuzenstein.

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. 23 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4500 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 Anfang Oktober bei 22° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Ausschließlich die besten Trauben wurden für diesen Wein selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und bei 28°C 21 Tage im Edeltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 70% in neuen Barriques (Eiche) und zu 30% in gebrauchten, abgefüllt wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD Our Zweigelt vineyards are located at the foot of the Kreuzenstein castle.

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. 23 years old and are cultivated in a dense of around 4500 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 fruitness strengthened by a ripe acidity. A vintage with distinctive varietal typicity and a lot of minerality.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 22° 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 28°C for 21 days in stainless steel tanks with pumping over. 70% of the wine has been stored in new and 30% in used Barriques (oak), after 18 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 3-9 Jahre	SÄURE 5,3 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 3-9 years	ACIDITY 5,3 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,7 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,7 g/l