

SANDSTEIN Zweigelt 2022

Damit unser klassische Zweigelt all das zeigt, was die Rebe kann, arbeiten wir sehr penibel im Weingarten. Wir belassen nur wenige Trauben am Stock, wodurch die ganze Kraft und Fülle der Zweigelttraube in den Wein kommt.

Funkelndes Rubin, bereits in der Nase volle Kirschfrucht, zart rauchig umrahmt, am Gaumen rund und saftig. Knackiges, gut eingebundenes Tannin sorgt für würzigen, pikanten Ton. Ein Zweigelt mit vollem Körper und runder Frucht. Ein idealer Begleiter zu Steak, aber auch Pasta und Pizza.

Our classic Zweigelt exhibits just what this variety can achieve: fully ripe, cherry fruit, a compact body and plenty of power. Every vine is restricted to a minimum amount of fruit to ensure optimal ripening in the sun.

Brillant, ruby; full cherry fruit in the nose, a hint of smoke; round and juicy on the palate. Crisp tannins give spicy nuances. A Zweigelt with full body and round fruit. Ideal to steak, pasta and pizza.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

GOLD
Mundus Vini

GOLD
Niederösterreichische Weinprämierung

SILVER
Frankfurt Internat. Trophy

90+ P.
A la Carte

90 P.
Falstaff

90 P.
James Suckling

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 Der für die Flyschzone typische Tonstein bzw. 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. 26 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 Trockenheit im Winter und dem darauffolgenden Frühling bescherten den Rebstöcken einen herausfordernden Start. Der Austrieb fing dadurch später an, Spätfrostschäden blieben aus. Endlich setzte der lang ersehnte Regen ein. Durch das teilweise neblig feuchte Wetter stieg der Pilzdruck stark an. Der Sommer verlief erneut sehr trocken und heiß. Dadurch blieben die Beeren eher klein. Während der Lese kam es immer wieder zu Niederschlägen. Generell war 2022 ein sehr warmes Jahr, das sehr harmonische, gut balancierte Weine hervorbrachte, geprägt von Kraft, Extraktsüße und milder Säure.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 21° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 23 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 50% im Stahltank und zu 50% in gebrauchten Barriques, abgefüllt wurde 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 marl and sandstone of the „Flysch“-zone with a thin layer of loess on top, which gets warm quickly due to the south-facing slope of the „In Neubergen“-vineyard.

THE VINES have been approx. 26 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 Drought in winter and the spring that followed gave the vines a challenging start. As a result, budding started later. Thus there was no late frost damage. The long-awaited rain finally set in. Due to the partly foggy and damp weather, the fungal pressure increased sharply. The summer was again very dry and hot. As a result, the berries remained rather small. There was repeated rainfall during the harvest. In general, 2022 was a very warm year that produced very harmonious, well-balanced wines, characterized by power, extract sweetness and mild acidity.

THE HARVEST took place by the mid of October at 21° 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 23 days in stainless steel tanks with pumping over. The wine has been stored 50% in stainless steel tank and 50% in used Barriques. The wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 16-18°C
TRINKREIFE 1-5 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,5 vol%
SÄURE 5,3 g/l
RESTZUCKER 2,9 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 16-18°C
DRINKING AGE 1-5 years
Contains sulfites

ALCOHOL 13,5 vol%
ACIDITY 5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 2,9 g/l