

NUSS Weissburgunder 2022

Knackig und frisch, so wird der Weißburgunder auf unserer Riede Nussern und begeistert als wahres Chamäleon zu jedem Essen.

Strahlendes Goldgelb, hinreißender Duft nach Apfel und Birne, füllig und saftig am Gaumen, weiche Nussaromen unterstützt von frischen Zitrustönen, langer, fruchtiger Abgang. Mit diesem Wein kann man bei der Speisenwahl nichts falsch machen, er passt einfach fast überall wunderbar.

The Pinot Blanc from our Nussern vineyard is crisp, refreshing, and a truly versatile culinary talent at the table.

Bright golden yellow; charming fragrance of apple and pear, on the palate full and juicy with beautiful aromas of soft nuts supported by some fresh citrus, long, fruity finish. With this wine you can hardly do anything wrong when it comes to your food-choice. It fits perfectly to almost every dish.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Niederösterreichische Weinprämierung

92 P.
Falstaff

91 P.
A la Carte

DIE LAGE „In Nussern“ bietet vollen Blick auf das Marchfeld. Das pannonische Klima kommt hier auch noch zu tragen.

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

DIE REBEN waren ca. 48 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 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, Extrakt Süße 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 nach etwa 6 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperaturregelung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte zu 20% in gebrauchten Barriques und zu 80% im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD „In Nussern“ offers a marvellous view to Marchfeld. The pannonian climate of the Marchfeld still has its effect here and leaves its marks.

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

THE VINES have been approx. 48 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 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 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 20% in used oak and 80% in stainless steel tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-7 Jahre	SÄURE 5,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-7 years	ACIDITY 5,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 3,2 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 3,2 g/l