



## PRIVAT Cuvée 2021

Auf dem sandigen Löss fühlt sich der Merlot zu Hause, der lockere Untergrund begünstigt die Wärmeentwicklung im Oberboden, das mögen die Reben besonders gern. Vollmundige, elegante Top-Weine sind das Ergebnis, wie auch unsere neue Cuvée PRIVAT!

Saftige Brombeerfrucht bereits in der Nase, etwas Karamell und dunkle Edelschokolade. Zarte Röstaromen, sanftes Tannin am Gaumen und jede Menge weicher Schmelz.

Bei uns privat kommt der oft zum Einsatz, am liebsten zu saftigem Steak! Passt natürlich auch zu anderen Fleischgerichten, wie z.B. Ragouts hervorragend.

Merlot and St. Laurent feel at home on sandy loess. The vines appreciate how loose subsoil is advantageous for the development of warmth in the topsoil. Full-bodied, elegant premium wines are the result — our new Cuvée PRIVAT is a prime example.

Juicy blackberry fruit with a touch of caramel and dark chocolate on the nose. Delicate toasty aromas and gentle tannins with a luxurious satiny texture on the palate.

We love to drink this with a juicy steak! It naturally also pairs superbly with other meat dishes, especially ragout.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GOLD**  
Frankfurt Internat. Trophy

**GOLD**  
Niederösterreichische Weinprämierung

**93+ P.**  
A la Carte

**91 P.**  
Falstaff

**DIE LAGE** Der Merlot kommt aus Ulrichskirchen, der St. Laurent aus Münichsthal.

**DER BODEN** ist ein sehr leichter, sandiger Lössboden. Er wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

**DIE REBEN** waren ca. 19 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** Kühle Temperaturen und Trockenheit im Frühjahr verzögerten den Austrieb 2021. Da der sehr warme Sommer häufig von Regen unterbrochen wurde und die Durchschnittstemperatur äußerst hoch war, fing die Ernte wieder erwarten verhältnismäßig früh an. Durch den Niederschlag im Sommer und die kühlen Nächte während der Ernte blieb das Säurespiel schön erhalten. Die Zuckergradation fiel unterschiedlich aus, einerseits entstanden sehr duftig-frische und typisch österreichische Weine, andererseits jedoch auch sehr kräftige, vollmundige Weine. Generell handelt es sich um einen sehr guten Jahrgang mit viel Potenzial.

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang Oktober bei 22° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 21 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte in Barriques (Eiche), nach etwa 12 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** Merlot comes from Ulrichskirchen, St. Laurent from Münichsthal.

**THE SOIL** sandy Loess soil. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 19 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** Cooler weather and drought in spring delayed bud development in 2021. Still, harvest started relatively early again due to extremely high average temperatures, interrupted by frequent rains during the summer. Thanks to the precipitation in summer and the cool nights during the harvesting period the wines show a lush fruit and a vibrant, well-balanced acidity. Due to diverse sugar gradations vintage 2021 offers both wonderfully fragrant, fresh and typically Austrian, but also very complex, powerful and full-bodied wines. In general, it is a very good vintage with a lot of potential.

**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. Storage took place in Barriques (oak), after 12 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 18-19°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-7 Jahre	SÄURE 5,2 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-7 years	ACIDITY 5,2 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,0 g/l	Qualitätswein trocken	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,0 g/l