

LA GRANDE Rosé 2022

Mit Blick auf die Burg Kreuzenstein gedeihen die Trauben bevor sie im großen Holzfass ruhen. Nach dem Vorbild der vollen Rosé's aus der Provence ist hier eine ganz Große entstanden. Pure Eleganz in der Flasche, so präsentiert sie sich, unsere Rosé La Grande.

Zart in der Farbe aber so tief und vielschichtig im Geschmack. Hier trifft vollreifer Zweigelt auf würzigen St.Laurent. Ein Duft von Beeren in der Nase, reife Frucht am Gaumen. Komplexer, eleganter Körper, dem es an Frische aber nicht fehlt. Das würzige „Grande Finale“ macht Lust auf mehr!

Als Speisenbegleiter ist diese Rosé vielseitig einsetzbar. Zu leichten Geflügel - , oder Fischgerichten und zu Aufläufen zeigt sie sich von ihrer besten Seite!

The grapes for La Grande enjoy a stunning view of the Kreuzenstein Castle, before they rest in a large wooden cask. A wine of great finesse in the style of the full-bodied rosés of the Provence is born.

Delicate in colour, but deep and complex in flavor. Fully ripe Zweigelt meets spicy St. Laurent. The fragrance of berries on the nose and ripe fruit on the palate. A complex and elegant body, yet not lacking in freshness. The spicy grand finale whets the appetite!

A versatile food wine that pairs well with light poultry or fish dishes and delicious with casseroles!



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GROSSES GOLD
Savoir Vivre

92+ P.
A la Carte

92 P.
Falstaff

DIE LAGE Unsere Zweigelt-Weingärten liegen am Fuße der Burg Kreuzenstein in Leobendorf, der St. Laurent kommt aus Münichsthal und wächst neben einem Wald.

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. 19 - 29 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 Rebstücken 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, Extraktstärke und milder Säure.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 20,5° KMW.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 36 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren und gelagert wurde im großen Holzfass. Die Abfüllung erfolgte direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD Our Zweigelt vineyards are located at the foot of the Kreuzenstein castle. The St. Laurent comes from Münichsthal and is located nearby a forest.

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. 19 - 29 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 beginning of October at 20,5° KMW.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and had a standing for approx. 36 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation & storage took place in big wooden barrels. It was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-3 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,5 vol%
SÄURE 4,9 g/l
RESTZUCKER 3,1 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-3 Jahre
Contains sulfites

ALKOHOL 13,5 vol%
ACIDITY 4,9 g/l
RESIDUAL SUGAR 3,1 g/l