



## WIEN.2 Vienna 2022

### 70% Zweigelt . 30% Pinot Noir

Die Kirschfrucht und Geschmeidigkeit des Zweigelts vereint mit der zarten Erdbeere und Eleganz des Pinot Noirs. Die sandigen Kalkböden des Bisamberges fördern die Finesse und Vielschichtigkeit dieser Wiener Cuvée.

Kräftiges Rubinrot, Beerenfrucht in der Nase, Brombeere, zarte Himbeere und opulente Kirschenfrucht. Sanftes Tannin am Gaumen, kompakter Körper, der von zarter Erdbeere umspielt wird, fruchtig und würzig. Saftig im Abgang. Macht Spaß bei jedem Grillfest!

The cherry fruit and supple texture of Zweigelt is united with the delicate strawberry and elegance of Pinot Noir. The sandy, chalk of the Bisamberg promotes finesse and complexity in this Viennese blend.

Dark ruby red; berry fruit on the nose: blackberry, some raspberry and full cherry fruit. Soft tannins on the palate, compact body with some hints of strawberry, juicy and spicy finish. Makes fun at grillparties!



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**FINALIST**  
Wiener Weinpreis

**SILVER**  
Mundus Vini

**Ausgezeichnetes Preis-  
Leistungs-Verhältnis**  
Die Presse

**89 P.**  
Falstaff

**DIE LAGEN** Herrenholz und Praschen liegen auf einem Hochplateau mit wundervollem Blick auf Wien.

**DER BODEN** besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 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 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. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 20 Tage auf der Maische im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung. Die Lagerung erfolgte zu 80% im Stahltank und 20% in gebrauchten Barriques, abgefüllt wurde in Burgunderflaschen .

**THE VINEYARDS** "Herrenholz" and "Praschen" are located on a plateau with an incredible view over Vienna.

**THE SOIL** consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 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 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 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place in 80% stainless steel and 20% used barriques, the wine was bottled in Burgundy-bottles with screw caps.

LAND Österreich  
REGION Wien  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 16-18°C  
TRINKREIFE 1-4 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,5 vol%  
SÄURE 5,4 g/l  
RESTZUCKER 2,9 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Wien (Vienna)  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 16-18°C  
DRINKING AGE 1-4 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 13,5 vol%  
ACIDITY 5,4 g/l  
RESIDUAL SUGAR 2,9 g/l