

## NUSS Weissburgunder 2023

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.



**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. 49 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 2023** war ein sehr warmes Jahr mit einer hohen Durchschnittstemperatur, jedoch mit eher kürzeren Trockenphasen als dies in den Vorjahren der Fall war. Auch zur Blüte gab es gute Bedingungen. Generell setzten unsere Reben aber weniger Trauben an und sehr kleine Beeren. Das Jahr gipfelte in einen wunderschönen Bilderbuchherbst. Strahlender Sonnenschein, warme Temperaturen und kein Regen führten dazu, dass die Trauben unglaublich rasch bei voller Gesundheit ausreifen. Mengenmäßig eher ein kleiner Jahrgang, qualitätsmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

**DIE ERNTE** erfolgte Ende September bei 22° 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 Edeltank, 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. 49 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 2023** was a very warm year with a high average temperature, but with rather shorter dry spells than in previous years. There were also good conditions for flowering. In general, however, our vines produced fewer grapes and very small berries. The year culminated in a wonderful picture-book autumn. Bright sunshine, warm temperatures and no rain meant that the grapes ripened incredibly quickly and were in full health. A rather small vintage in terms of quantity, but brilliant in terms of quality. A vintage to remember!

**THE HARVEST** took place by the end of September at 22° 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 14,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 14,5 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 5,6 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 5,6 g/l