



PRIVAT Cuvée 2022

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.



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. 20 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 besicherten 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, Extraktstärke und milder Säure.

DIE ERNTE erfolgte Ende September 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. 20 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 end of September 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 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-7 Jahre	SÄURE 5,4 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-7 years	ACIDITY 5,4 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,4 g/l	Qualitätswein trocken	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,4 g/l