

SANDSTEIN Zweigelt 2023

Damit unser klassische Zweigelt all das zeigt, was die Rebe kann, arbeiten wir sehr penibel im Weingarten. Wir belassen nur wenige Trauben am Stock, wodurch die ganze Kraft und Fülle der Zweigelttraube in den Wein kommt.

Funkelndes Rubin, bereits in der Nase volle Kirschfrucht, zart rauchig umrahmt, am Gaumen rund und saftig. Knackiges, gut eingebundenes Tannin sorgt für würzigen, pikanten Ton. Ein Zweigelt mit vollem Körper und runder Frucht. Ein idealer Begleiter zu Steak, aber auch Pasta und Pizza.

Our classic Zweigelt exhibits just what this variety can achieve: fully ripe, cherry fruit, a compact body and plenty of power. Every vine is restricted to a minimum amount of fruit to ensure optimal ripening in the sun.

Brilliant, ruby; full cherry fruit in the nose, a hint of smoke; round and juicy on the palate. Crisp tannins give spicy nuances. A Zweigelt with full body and round fruit. Ideal to steak, pasta and pizza.



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Landesweinprämierung

91 Punkte
Falstaff - Guide

DIE LAGEN "In Neubergern" ist ein steiler Südhang mit direktem Blick ins Korneuburger Becken. Hier ist es etwas wärmer als im Rest vom Weinviertel, was dem Zweigelt sehr entgegenkommt.

DER BODEN Der für die Flyschzone typische Tonstein bzw. 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. 27 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.500 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, qualitativ genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 21,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 23 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 50% im Stahltank und zu 50% in gebrauchten Barriques, abgefüllt wurde in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD "In Neubergern" is a steep south-facing slope with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the Danube on the border to Vienna). Here, it is slightly warmer than in the rest of the Weinviertel, which suits the Zweigelt.

THE SOIL consists of marl and sandstone of the „Flysch“-zone with a thin layer of loess on top, which gets warm quickly due to the south-facing slope of the „In Neubergern“-vineyard.

THE VINES have been approx. 27 years and are cultivated in a dense of around 4.500 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 beginning of October at 21,5° 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 23 days in stainless steel tanks with pumping over. The wine has been stored 50% in stainless steel tank and 50% in used Barriques. The wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 16-18°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 16-18°C	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-5 Jahre	SÄURE 5,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-5 years	ACIDITY 5,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,1 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,1 g/l