

LA GRANDE Rosé 2023

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

92 Punkte
Falstaff - Guide

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. 20 - 30 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 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. 20 - 30 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 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 5 g/l
RESTZUCKER 4,8 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 5 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,8 g/l