

## WIEN.1 Vienna 2024 60% Riesling . 20% Grüner Veltliner . 20% Pinot Blanc

Diese duftige Cuvée bringt Wien pur ins Glas. Frucht & Duft steuert der Riesling bei, der Pinot Blanc die Fülle und der Veltliner die Würze. Insgesamt ein frischer, spritziger Blend, sehr belebend und reizvoll.

Ein echter Sommerwein! Erfrischend, spritzig, fruchtig. Der Riesling bring Frucht und anregende Säure, der Grüne Veltliner Würze und Pinot Blanc sorgt für den Körper. Alles in einem; pures Trinkvergnügen.

The traditional Viennese wine was the inspiration for this blend. Riesling brings fruit and fragrance, Pinot Blanc body, and Grüner Veltliner spice. The result is a crisp, vivacious blend with animated charm.

A true summer wine! Refreshing, animating, fruity. Riesling brings fruit and fragrance, Pinot Blanc body, and Grüner Veltliner spice. In sum: pure pleasure.



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. 24 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 2024 Nach einem mittelfrühen Austrieb und genügend Feuchtigkeit im Frühjahr brachte ein heißer und trockener Sommer eine sehr frühe Traubenreife. Bereits Anfang September konnten wir bei sehr hohen Gradationen ernten. Mitte September folgte dann der große Regen, mehr als die Hälfte des Jahresniederschlags gingen binnen weniger Tage auf uns nieder. Offensichtlich war die Reife schon so weit fortgeschritten, dass die Trauben kein Wasser mehr aufnahmen denn wir konnten auch danach absolut gesunde Trauben ernten. Ein fruchtiger, kraftvoller Jahrgang - leider wenig Menge, aber sehr fein!

DIE ERNTE erfolgte Anfang September bei 19,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 18°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut 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 greencover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 24 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 2024 After a medium-early bud break and sufficient moisture in spring, a hot and dry summer brought very early grape ripening. We were able to harvest at very high ripeness as early as the beginning of September. This was followed by heavy rain in mid-September, with more than half of the annual precipitation falling within a few days. Obviously, the grapes had already ripened to such an extent that they no longer absorbed any water, as we were still able to harvest perfectly healthy grapes. A fruity, powerful vintage - unfortunately not a lot, but very fine!

THE HARVEST took place by the beginning of September at 19,5° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been desterned and squeezed and must was pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 18°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

