



LA GRANDE Rosé 2024

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!



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 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 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 Ende September bei 20,5° KMW.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 12 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 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 end of September at 20,5° KMW.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and had a standing for approx. 12 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

ALKOHOL 13,5 vol%
SÄURE 4,4 g/l
RESTZUCKER 4,4 g/l
TRINKREIFE 1-3 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 10-12°C

ALKOHOL 13,5 vol%
ACIDITY 4,4 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,4 g/l
DRINKING AGE 1-3 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

