



## TERROIR Sauvignon blanc 2024

Hier kommt unser Nordhang Seiser am Eck ins Spiel, denn nur der kann die Frische erhalten, die ein Sauvignon braucht. Wir lesen zweimal: Einmal knackige Trauben für die Duftigkeit, zwei Wochen später vollreife Früchte für den Körper.

Feine Stachelbeeren und Holunderblüte; frisch mit sortentypischen Noten von weißem Spargel und grünem Paprika am Gaumen. Betörendes Aroma, geprägt von einer harmonischen Finesse, intensiv und doch angenehm leise. Druckvoll im Abgang, feine Länge. Besonders schön zu leichten Fischgerichten oder auch als Aperitif!

The positive attributes of the north-facing "Seiser am Eck" are displayed by the blend of two pickings for this Sauvignon. The early harvest brings crisp, refreshing fragrance. The harvest two weeks later brings body and fully ripe fruit components.

A charming bouquet of fine gooseberries and elderflower; lusty and fresh with typical notes of white asparagus on the palate, harmonious finesse, intense but still pleasing reticent. Powerful finish of fine length. Especially delicious with light fish dishes or also as an aperitif!



**DIE LAGE** Seiser am Eck ist ein Nordhang mit warmem Boden. Dieser Widerspruch macht ihn einerseits sehr reif und verleiht ihm andererseits seinen frischen Duft.

**DER BODEN** ist ein mittelschwerer, sandiger Lehmboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 33 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 Mitte September bei 21° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARD** The slope "Seiser am Eck" with its warm soil is facing the North. This contradiction makes the wine very ripe, but also keeps its fresh aroma.

**THE SOIL** is sandy, stony and loamy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 33 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 in mid-September at 21° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

**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 took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken  
TRINKTEMP. 10-12°C  
ALKOHOL 14 vol%  
SÄURE 4,9 g/l  
RESTZUCKER 4,1 g/l  
TRINKREIFE 1-10 Jahre  
Enthält Sulfite  
Zutaten &  
Nährwerte:  
siehe QR-Code

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken  
DRINKING TEMP. 10-12°C  
ALKOHOL 14 vol%  
ACIDITY 4,9 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,1 g/l  
DRINKING AGE 1-10 years  
Contains sulfites  
Ingredients &  
nutritional values:  
see QR code

