



PRIVAT Cuvée 2023

Auf dem sandigen Löss fühlt sich der Merlot zu Hause, der lockere Untergrund begünstigt die Wärmeentwicklung im Oberboden, das mögen die Reben besonders gern. Vollmundige, elegante Top-Weine sind das Ergebnis, wie auch unsere neue Cuvée PRIVAT!

Saftige Brombeerfrucht bereits in der Nase, etwas Karamell und dunkle Edelschokolade. Zarte Röstaromen, sanftes Tannin am Gaumen und jede Menge weicher Schmelz.

Bei uns privat kommt der oft zum Einsatz, am liebsten zu saftigem Steak! Passt natürlich auch zu anderen Fleischgerichten, wie z.B. Ragouts hervorragend.

Merlot and St. Laurent feel at home on sandy loess. The vines appreciate how loose subsoil is advantageous for the development of warmth in the topsoil. Full-bodied, elegant premium wines are the result — our new Cuvée PRIVAT is a prime example.

Juicy blackberry fruit with a touch of caramel and dark chocolate on the nose. Delicate toasty aromas and gentle tannins with a luxurious satiny texture on the palate.

We love to drink this with a juicy steak! It naturally also pairs superbly with other meat dishes, especially ragout.



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GRÖßES GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

DIE LAGE Der Merlot kommt aus Ulrichskirchen, der St. Laurent aus Münichsthal.

DER BODEN ist ein sehr leichter, sandiger Lössboden. Er wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 21 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, qualitativmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 22° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 21 Tage im Edelstahlfrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte in Barriques (Eiche), nach etwa 12 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD Merlot comes from Ulrichskirchen, St. Laurent from Münichsthal.

THE SOIL sandy Loess soil. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 21 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 end of September at 22° KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 21 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place in Barriques (oak), after 12 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 18-19°C
ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 4,5 g/l
RESTZUCKER 2,2 g/l
TRINKREIFE 1-7 Jahre
Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 18-19°C
ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 4,5 g/l
RESIDUAL SUGAR 2,2 g/l
DRINKING AGE 1-7 years
Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

