



EXCELLENT Reserve 2023

60% Zweigelt · 20% Merlot · 20% Cabernet Sauvignon

Eine wunderschöne Harmonie von fruchtigem Blauen Zweigelt und würzigem Cabernet Sauvignon, der von den kargen Böden der Terrassen Sonnleiten Kraft und Mineralik schöpft. Für den dichten Körper und die runde Eleganz sorgt der Merlot, der in den warmen Sandlern besonders elegant wird.

Dunkles Purpur; dunkle Frucht und zarte Röstnoten in der Nase; Zwetschenkonfit, ein Hauch Schokolade am Gaumen, elegant und kraftvoll mit fulminantem Druck, geschmeidige Tannine. Fruchtbetont und eine cremig-schmelzige Art, schöne Länge. Perfekt für saftige Steaks.

A wonderful harmony of fruity Blauer Zweigelt, a traditional Austrian grape, and Cabernet Sauvignon with round cassis. The Cabernet Sauvignon gains minerality in the Terrassen Sonnleiten, where the ground is rocky, hot and dry. Merlot from the vineyard Sandlern brings a full body and round elegance.

Dark purple; dark fruit with tender smokey tones in the nose, plum jam; elegant and powerful with a fulminant pressure on the palate. Good structured, an idea of chocolate and elegant tannines. Fruity and a creamy-tender character, wonderful length. Ideally for a good piece of grilled meat.



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Berlin Weintrophy

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Austrian Wine Challenge

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

EHRENTAFEL +
93 P.
Falstaff

DIE LAGEN Hundsleiten & In Neubergen (Zweigelt), Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

DIE BÖDEN Hundsleiten (schwerer Tonboden mit felsigem Untergrund), In Neubergen (sandig, steiniger Lehm Boden), Terrassen Sonnleiten (karger, sandig-felsiger Boden), Sandlern (Lehmiger, sandiger Boden). Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 21-51 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnutzung 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 Anfang Oktober bei 22,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 25°C 20 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 50% in neuen Barriques und zu 50% in gebrauchten Barriques (Eiche), nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARDS Hundsleiten & In Neubergen (Zweigelt), Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

THE SOILS Hundsleiten (stony clay soil permeated by rock), In Neubergen (sandy, stony, loamy soil), Terrassen Sonnleiten (barren, sandy soil with many stones), Sandlern (loamy, sandy soil). The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 21-51 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 22,5° 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 25°C for 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place 50% in new barriques (oak) and 50% in used ones, after 18 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 18-19°C

ALKOHOL 14,5 vol%
SÄURE 4,5 g/l
RESTZUCKER 2 g/l
TRINKREIFE 3-12 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 18-19°C

ALKOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 4,5 g/l
RESIDUAL SUGAR 2 g/l
DRINKING AGE 3-12 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

