



LA VITA Grauburgunder 2024

La Vita - Voll das Leben. Mit diesem Grauburgunder wird alles Schöne ausgeschöpft, dass das Leben so in sich birgt: Verführerischer Duft, ein wunderschöner fülliger, runder Körper, toller Abgang. Das Leben ist schön!

Strahlendes Goldgelb, wunderschöner Duft nach grünen Äpfeln und Honigmelone, auch ein Hauch von Würze, am Gaumen wunderbar rund und samtig und dennoch saftig und animierend. Jede Menge Birne und Papaya und eine super-charmante Marzipannote im langen Abgang. Ein genialer Wein, um einen aktiven Tag ausklingen zu lassen. Eine gute Pasta oder ein Risotto dazu und darüber staunen, wie gut es uns geht...

La Vita - full of life. This Pinot Grigio shows the whole beauty of life: Seductive fragrance, a beautiful, full and round body and a great finish. Life is beautiful!

Bright golden yellow; beautiful fragrance of green apples and honeymelon, also a tiny bit of spice, on the palate wonderfully round and velvet and still juicy and animating. Lot's of pear and papaya and a super-charming hint of marzipan at the long-lasting finish. A great wine to come down after a busy day. Combine with some pasta or a risotto and enjoy the bright side of life...



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

90 Punkte

James Suckling +
Falstaff

GOLD

Frankfurt Internat. Trophy

GOLD

Austrian Wine Challenge

GOLD

Niederösterreich Weinprämierung

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

DIE REBEN waren ca. 25 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 21,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 6 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 SOIL is medium-heavy Löss. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 25 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 21,5° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 6 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 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 3,9 g/l
TRINKREIFE 1-7 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 3,9 g/l
DRINKING AGE 1-7 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

