



## BURG Zweigelt Reserve 2023

Unsere Weingärten rund um die Burg Kreuzenstein haben ein Alter erreicht, wo man Ihnen die ehrenvolle Aufgabe zutrauen kann, einen Super-Premium-Zweigelt hervorzubringen. Für dieses hochwertige Produkt wurden einzelne Trauben ausgewählt, die wir spät gelesen haben und im Barrique reifen ließen.

Dunkles Rubin, dichte Farbe, im Duft die volle Kirscharomatik, dunkle Kirschen und Weichseln mit enormer Würze. Am Gaumen sehr weiches, samtiges Tannin. Sehr schön eingebundenes Holz. Ein perfekter Begleiter zu Wild- und Bratengerichte.

Our vineyards around the Kreuzstein castle have already reached an age where one can think of producing an honorable super-premium Zweigelt. For this high quality product individual grapes were picked. We harvested the grapes very late and then maturation took place in oak barrels.

Dark ruby red, dense color, the full ripe cherry aroma Dark cherries and sour cherries with spice. On the palate, very soft, velvety tannins. Beautifully integrated wood. An ideal companion to game and roasts.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GROßES GOLD**  
Frankfurt Internat. Trophy

**GOLD**  
Austrian Wine Challenge

**SIEGER**  
ÖGZMagazine

**91 P.**  
Falstaff

**DIE LAGE** Unsere Zweigelt-Weingärten liegen am Fuße der Burg Kreuzenstein.

**DER BODEN** Der für die Flyschzone typische Tonstein, Tonmergel und Sandstein, mit einer dünnen Lössauflage erwärmt sich auch aufgrund der nach Süden exponierten Lage sehr rasch und gibt dadurch eine sehr hohe Reife.

**DIE REBEN** waren ca. 26 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4500 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, qualitätsmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang Oktober bei 23° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Ausschließlich die besten Trauben wurden für diesen Wein selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und bei 28°C 21 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 70% in neuen Barriques (Eiche) und zu 30% in gebrauchten, abgefüllt wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARD** Our Zweigelt vineyards are located at the foot of the Kreuzenstein castle.

**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. 26 years old and are cultivated in a dense of around 4500 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 23° 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. 70% of the wine has been stored in new and 30% in used Barriques (oak), after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

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

ALKOHOL 13,5 vol%  
SÄURE 4,7 g/l  
RESTZUCKER 1,8 g/l  
TRINKREIFE 3-9 Jahre

Enthält Sulfite  
Zutaten &  
Nährwerte:  
siehe QR-Code

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

ALKOHOL 13,5 vol%  
ACIDITY 4,7 g/l  
RESIDUAL SUGAR 1,8 g/l  
DRINKING AGE 3-9 years

Contains sulfites  
Ingredients &  
nutritional values:  
see QR code

