



## NUSS Weissburgunder 2024

Knackig und frisch, so wird der Weißburgunder auf unserer Riede Nussern und begeistert als wahres Chamäleon zu jedem Essen.

Strahlendes Goldgelb, hinreißender Duft nach Apfel und Birne, füllig und saftig am Gaumen, weiche Nussaromen unterstützt von frischen Zitrustönen, langer, fruchtiger Abgang. Mit diesem Wein kann man bei der Speisenwahl nichts falsch machen, er passt einfach fast überall wunderbar.

The Pinot Blanc from our Nussern vineyard is crisp, refreshing, and a truly versatile culinary talent at the table.

Bright golden yellow; charming fragrance of apple and pear, on the palate full and juicy with beautiful aromas of soft nuts supported by some fresh citrus, long, fruity finish. With this wine you can hardly do anything wrong when it comes to your food-choice. It fits perfectly to almost every dish.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GRÖßES GOLD**  
Frankfurt Internat. Trophy

**GOLD**  
AWC Spring Tasting

**GOLD**  
Niederösterreich Weinprämierung

**TOP 100**  
Value Wines  
James Suckling

**94 Punkte**  
James Suckling

**90 Punkte**  
Falstaff

**DIE LAGE** „In Nussern“ bietet vollen Blick auf das Marchfeld. Das pannonische Klima kommt hier auch noch zu tragen.

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

**DIE REBEN** waren ca. 50 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 Temperaturregelung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte zu 20% in gebrauchten Barriques und zu 80% im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARD** „In Nussern“ offers a marvellous view to Marchfeld. The pannonian climate of the Marchfeld still has its effect here and leaves its marks.

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

**THE VINES** have been approx. 50 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 20% in used oak and 80% 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 4,7 g/l  
RESTZUCKER 4,2 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 4,7 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,2 g/l  
DRINKING AGE 1-7 years

Contains sulfites  
Ingredients &  
nutritional values:  
see QR code

