



## SANDSTEIN Zweigelt 2025

Damit unser klassische Zweigelt all das zeigt, was die Rebe kann, arbeiten wir sehr penibel im Weingarten. Wir belassen nur wenige Trauben am Stock, wodurch die ganze Kraft und Fülle der Zweigelttraube in den Wein kommt.

Funkelndes Rubin, bereits in der Nase volle Kirschfrucht, zart rauchig umrahmt, am Gaumen rund und saftig. Knackiges, gut eingebundenes Tannin sorgt für würzigen, pikanten Ton. Ein Zweigelt mit vollem Körper und runder Frucht. Ein idealer Begleiter zu Steak, aber auch Pasta und Pizza.

Our classic Zweigelt exhibits just what this variety can achieve: fully ripe, cherry fruit, a compact body and plenty of power. Every vine is restricted to a minimum amount of fruit to ensure optimal ripening in the sun.

Brilliant, ruby; full cherry fruit in the nose, a hint of smoke; round and juicy on the palate. Crisp tannins give spicy nuances. A Zweigelt with full body and round fruit. Ideal to steak, pasta and pizza.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GOLD**  
Mundus Vini

**GOLD**  
Niederösterreich Weinprämierung

**91 P.**  
A la Carte

**90 P.**  
Falstaff

**DIE LAGEN** "In Neubergen" ist ein steiler Südhang mit direktem Blick ins Korneuburger Becken. Hier ist es etwas wärmer als im Rest vom Weinviertel, was dem Zweigelt sehr entgegenkommt.

**DER BODEN** Der für die Flyschzone typische Tonstein bzw. 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. 29 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN 2025** Nach einem mittelfrühen Austrieb freuten wir uns 2025 auch über perfektes Blütewetter. Der Sommer hatte nur wenige richtig heiße Tage, ansonsten wechselten warme Tage immer wieder mit Regen, wodurch die Reben immer gut versorgt waren. Die Ernte startete dann fast wie zu alten Zeiten Mitte September. Wir ernteten meist bei Sonnenschein und kühlen Temperaturen – so wie wir's uns wünschen. Einige Regentage dazwischen konnten der Qualität der Trauben aufgrund der kühlen Temperaturen nichts anhaben. Insgesamt ein qualitativ sehr hochwertiger, fruchtiger Jahrgang, der die ganze Bandbreite von frischen bis zu kräftigen Weinen abdeckt.

**DIE ERNTE** erfolgte Ende September bei 21° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 23 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 50% im Stahltank und zu 50% in gebrauchten Barriques, abgefüllt wurde in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARD** "In Neubergen" is a steep south-facing slope with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the danube on the border to Vienna). Here, it is slightly warmer than in the rest of the Weinviertel, which suits the Zweigelt.

**THE SOIL** consists of marl and sandston of the „Flysch“-zone with a thin layer of loess on top, which gets warm quickly due to the south-fathing slope of the „In Neubergen“-vineyard.

**THE VINES** have been approx. 29 years and are cultivated in a dense of around 4.500 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 2025** After a moderately early bud break, we were delighted to enjoy perfect flowering weather in 2025. The summer had only a few really hot days; otherwise, warm days alternated with rain, ensuring that the vines were always well watered. The harvest then began in mid-September, almost like in the old days. We harvested mostly in sunshine and cool temperatures – just as we like it. A few rainy days in between did not affect the quality of the grapes due to the cool temperatures. Overall, a very high-quality, fruity vintage that covers the entire spectrum from fresh to full-bodied wines.

**THE HARVEST** took place by the end of September at 21° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

**IN THE CELLAR** the grapes have been destemmed and squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 23 days in stainless steel tanks with pumping over. The wine has been stored 50% in stainless steel tank and 50% in used Barriques. The wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich ALKOHOL 13,5 vol% Enthält Sulfite  
 REGION Niederösterreich SÄURE 4,9 g/l Zutaten &  
 Qualitätswein trocken RESTZUCKER 3,7 g/l Nährwerte:  
 TRINKTEMP. 16-18°C TRINKREIFE 1-5 Jahre siehe QR-Code

COUNTRY Austria ALKOHOL 13,5 vol% Contains sulfites  
 REGION Niederösterreich ACIDITY 4,9 g/l Ingredients &  
 Qualitätswein trocken RESIDUAL SUGAR 3,7 g/l nutritional values:  
 DRINKING TEMP. 16-18°C DRINKING AGE 1-5 years see QR code

