



## PRIVAT Cuvée 2024

Auf dem sandigen Löss fühlt sich der Merlot zu Hause, der lockere Untergrund begünstigt die Wärmeentwicklung im Oberboden, das mögen die Reben besonders gern. Vollmundige, elegante Top-Weine sind das Ergebnis, wie auch unsere neue Cuvée PRIVAT!

Saftige Brombeerfrucht bereits in der Nase, etwas Karamell und dunkle Edelschokolade. Zarte Röstaromen, sanftes Tannin am Gaumen und jede Menge weicher Schmelz.

Bei uns privat kommt der oft zum Einsatz, am liebsten zu saftigem Steak! Passt natürlich auch zu anderen Fleischgerichten, wie z.B. Ragouts hervorragend.

Merlot and St. Laurent feel at home on sandy loess. The vines appreciate how loose subsoil is advantageous for the development of warmth in the topsoil. Full-bodied, elegant premium wines are the result — our new Cuvée PRIVAT is a prime example.

Juicy blackberry fruit with a touch of caramel and dark chocolate on the nose. Delicate toasty aromas and gentle tannins with a luxurious satiny texture on the palate.

We love to drink this with a juicy steak! It naturally also pairs superbly with other meat dishes, especially ragout.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GOLD**  
Frankfurt Internat. Trophy

**GOLD**  
Niederösterreich Weinprämierung

**92 P.**  
Falstaff

**DIE LAGE** Der Merlot kommt aus Ulrichskirchen, der St. Laurent aus Münichsthal.

**DER BODEN** ist ein sehr leichter, sandiger Lössboden. Er wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

**DIE REBEN** waren ca. 22 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 aufnehmen denn wir konnten auch danach absolut gesunde Trauben ernten. Ein fruchtiger, kraftvoller Jahrgang - leider wenig Menge, aber sehr fein!

**DIE ERNTE** erfolgte Ende September bei 23° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 21 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte in Barriques (Eiche), nach etwa 12 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** Merlot comes from Ulrichskirchen, St. Laurent from Münichsthal.

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

**THE VINES** have been approx. 22 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 by the end of September 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. Storage took place in Barriques (oak), after 12 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

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

ALKOHOL 14,5 vol%  
SÄURE 4,7 g/l  
RESTZUCKER 2,9 g/l  
TRINKREIFE 1-7 Jahre

Enthält Sulfite  
Zutaten &  
Nährwerte:  
siehe QR-Code

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

ALKOHOL 14,5 vol%  
ACIDITY 4,7 g/l  
RESIDUAL SUGAR 2,9 g/l  
DRINKING AGE 1-7 years

Contains sulfites  
Ingredients &  
nutritional values:  
see QR code

