



WIEN.2 Vienna 2025

70% Zweigelt · 30% Pinot Noir

Die Kirschfrucht und Geschmeidigkeit des Zweigelts vereint mit der zarten Erdbeere und Eleganz des Pinot Noirs. Die sandigen Kalkböden des Bisamberges fördern die Finesse und Vielschichtigkeit dieser Wiener Cuvée.

Kräftiges Rubinrot, Beerenfrucht in der Nase, Brombeere, zarte Himbeere und opulente Kirschenfrucht. Sanftes Tannin am Gaumen, kompakter Körper, der von zarter Erdbeere umspielt wird, fruchtig und würzig. Saftig im Abgang. Macht Spaß bei jedem Grillfest!

The cherry fruit and supple texture of Zweigelt is united with the delicate strawberry and elegance of Pinot Noir. The sandy, chalk of the Bisamberg promotes finesse and complexity in this Viennese blend.

Dark ruby red; berry fruit on the nose: blackberry, some raspberry and full cherry fruit. Soft tannins on the palate, compact body with some hints of strawberry, juicy and spicy finish. Makes fun at grillparties!



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Wiener Weinpreis

GOLD
Austrian Wine Challenge

DIE LAGEN Herrenholz und Praschen liegen auf einem Hochplateau mit wundervollem Blick auf Wien.

DER BODEN besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 32 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 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 21,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 20 Tage auf der Maische im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung. Die Lagerung erfolgte zu 80% im Stahltank und 20% in gebrauchten Barriques, abgefüllt wurde in Burgunderflaschen.

THE VINEYARDS "Herrenholz" and "Praschen" are located on a plateau with an incredible view over Vienna.

THE SOIL consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 32 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 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 21,5° 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 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place in 80% stainless steel and 20% used barriques, the wine was bottled in Burgundy-bottles with screw caps.

LAND Österreich
REGION Wien
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 8-10°C

ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 4,8 g/l
RESTZUCKER 4,1 g/l
TRINKREIFE 1-4 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Wien
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 8-10°C

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 4,8 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,1 g/l
DRINKING AGE 1-4 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

