



## Weissburgunder NUSSERN 2013

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

wein.pur, „ausgezeichnet“

Falstaff, 89 P

Vinaria, „gut“

Wein-Plus, 87 P

**DIE LAGE** "In Nussern" bietet vollen Blick auf das Marchfeld. Das pannische 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. 40 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 2013** Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit, aufgrund vieler Schneefälle. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Mitte September starteten wir die Lese. Hier hatten wir zu Lesebeginn einige Regenfälle, aber der Oktober wurde schließlich zum Bilderbuch-Herbst. Herrlich warm und wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Hier gab es auch, dank der vielen Sonnenstunden, einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang Oktober bei 20° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. 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 Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach etwa 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

**THE VINEYARD** In Nussern offers a marvellous view to Marchfeld. The pannian 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. 40 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 2013.** In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30 ° C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

**THE HARVEST** took place by the beginning of October at 20°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 destemmed and squeezed and must was standing approx. 6 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in big wooden barrels and bottled after 5 months in Burgundy-bottles in our cellar. Contains sulfites.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
GEBIET Weinviertel

Qualitätswein trocken  
TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-7 Jahre

ALKOHOL 13,0 vol%  
SÄURE 6,6 g/l  
RESTZUCKER 6,4 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Lower Austria  
DISTRICT Weinviertel

Qualitätswein dry  
DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-7 years

ALKOHOL 13,0 vol%  
ACIDITY 6,6 g/l  
RESIDUAL SUGAR 6,4 g/l