



Excellent Reserve 2012

60% Zweigelt . 20% Merlot . 20% Cabernet Sauvignon

Eine wunderschöne Harmonie von fruchtigem Blauen Zweigelt und würzigem Cabernet Sauvignon, der von den kargen Böden der Terrassen Sonnleiten Kraft und Mineralik schöpft. Für den dichten Körper und die runde Eleganz sorgt der Merlot, der in den warmen Sandlern besonders elegant wird.

Dunkles Purpur; dunkle Frucht und zarte Röstnoten in der Nase; Zwetschkenkonfit, ein Hauch Schokolade am Gaumen, elegant und kraftvoll mit fulminantem Druck, geschmeidige Tannine. Fruchtbetont und eine cremig-schmelzige Art, schöne Länge. Perfekt für saftige Steaks.

A wonderful harmony of fruity Blauer Zweigelt, a traditional Austrian grape, and Cabernet Sauvignon with round tannins. The Cabernet Sauvignon gains minerality in the Terrassen Sonnleiten, where the ground is rocky, hot and dry. Merlot from the vineyard Sandlern brings a full body and round elegance.

Dark purple; dark fruit with tender smoky tones in the nose, plum jam; elegant and powerful with a fulminant pressure on the palate. Good structured, an idea of chocolate and elegant tannines. Fruity and a creamy-tender character, wonderful length. Ideally for a good piece of grilled meat.



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Falstaff Rotweinguide 93 P

Robert Parker 90 P

Selection ****GOLD

A la Carte 92 P

DIE LAGEN Hundsleiten & In Neuberger (Zweigelt), Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

DIE BÖDEN Hundsleiten (schwerer Tonboden mit felsigem Untergrund), In Neuberger (sandig, steiniger Lehmboden), Terrassen Sonnleiten (karger, sandig-felsiger Boden), Sandlern (Lehmiger, sandiger Boden). Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 11-40 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 2012 Im Jahr 2012 gab es einen frühen Austrieb, es folgte eine frühe Blüte, jedoch kam es im Mai noch zum Spätfrost, welcher das ganze Land erschütterte, wodurch es auch Mengeneinbußen gab. Der Sommer war dann ausgesprochen warm worauf ein toller Herbst folgte. Das ergab eine ideale Traubenreife und somit eine hervorragende Qualität der Trauben.

DIE ERNTE erfolgte Mitte bzw. Ende Oktober bei 20,5° 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 25°C 20 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 100% in Barriques, nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARDS Hundsleiten & In Neuberger (Zweigelt), Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

THE SOILS Hundsleiten (stony clay soil permeated by rock), In Neuberger (sandy, stony, loamy soil), Terrassen Sonnleiten (barren, sandy soil with many stones), Sandlern (loamy, sandy soil). The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 11-40 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 2012. In the year 2012 the outgrowth happened very early and the blossom as well. But there was also frost in the late spring, what has caused a loss in quantity. During the summer the weather was quite warm. This was followed by a dry, warm autumn. A very high ripeness of the berries and dark red wines with intensive colour distinguish this vintage..

THE HARVEST took place by the mid / end of October at 20,5°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 25°C for 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place at Barriques, after 18 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14,0 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14,0 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 3-12 Jahre	SÄURE 4,9 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 3-12 years	ACIDITY 4,9 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,5 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,5 g/l