

## Sauvignon blanc SEISER AM ECK 2012

Hier kommt unser Nordhang Seiser am Eck ins Spiel, denn nur der kann die Frische erhalten, die ein Sauvignon braucht. Wir lesen zweimal: Einmal knackige Trauben für die Duftigkeit, zwei Wochen später vollreife Früchte für den Körper.

Feine Stachelbeeren und Holunderblüte; frisch mit sortentypischen Noten von weißem Spargel und grünem Paprika am Gaumen. Betörendes Aroma, geprägt von einer harmonischen Finesse, intensiv und doch angenehm leise. Druckvoll im Abgang, feine Länge. Besonders schön zu leichten Fischgerichten oder auch als Aperitif!

The positive attributes of the north-facing "Seiser am Eck" are displayed by the blend of two pickings for this Sauvignon. The early harvest brings crisp, refreshing fragrance. The harvest two weeks later brings body and fully ripe fruit components

A charming bouquet of fine gooseberries and elderflower; lusty and fresh with typical notes of white asparagus on the palate, harmonious finesse, intense but still pleasing reticent. Powerful finish of fine length. Especially delicious with light fish dishes or also as an aperitif!



**DIE LAGE** Seiser am Eck ist ein Nordhang mit warmem Boden. Dieser Widerspruch macht ihn einerseits sehr reif und verleiht ihm andererseits seinen frischen Duft.

**DER BODEN** ist ein mittelschwerer, sandiger Lehmboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 23 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 Oktober bei 19,5° 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 nach etwa 4 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 4 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** The slope "Seiser am Eck" with its warm soil is facing the North. This contradiction makes the wine very ripe, but also keeps its fresh aroma.

**THE SOIL** is sandy, stony and loamy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 23 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 there were many heavy rainfalls, what was indeed very good for the ripeness. 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 beginning of October at 20°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

**THE HARVEST** took place by the mid of October at 19,5°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 destemmed and squeezed and had a standing for approx. 4 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 stainless steel-tanks, after 6 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 10-12°C	SÄURE 2,1 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ACIDITY 2,1 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 1-6 Jahre	RESTZUCKER 5,5 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 1-6 years	RESIDUAL SUGAR 5,5 g/l