



Rosé ZWEIFELT 2015

Unser eleganter Rosé vereint animierende Spritzigkeit mit allen Raffinessen des Blauen Zweifelt. Penible Laubarbeit und strikte Ertragsbegrenzung am Weinstock ermöglichen viel Frucht und Körper. Als Rosé ist unser Zweifelt ein fruchtig-animierender Trinkspaß.

Strahlendes Pink, glänzend; in der Nase Frucht von Himbeeren und Erdbeeren mit würzigem Amroma; zuerst frisch und spritzig, dann die volle, runde Frucht am Gaumen, eleganter Abgang. Wunderbar als Aperitif, zu Sorbets oder einfach pur.

Our elegant Rosé combines vibrant liveliness with the whole finesse of the Blauer Zweifelt grape variety. Dainty canopy management and „green harvest“ to reduce the grapes give full fruit and body. As Rosé our Blauer Zweifelt is a fruity-animating fun.

Bright pink, sparkling; raspberries and strawberries on the nose; some spice aromas; begins fresh and lively, followed by full fruit on the palate; elegant finish. Wonderful as aperitif, goes beautiful with sorbets or simply enjoyed pure.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

89P
Falstaff

DIE LAGEN "In Neubergen" ist ein steiler Südhang mit direktem Blick ins Korneuburger Becken. Hier ist es etwas wärmer als im Rest vom Weinviertel, was dem Zweifelt sehr entgegenkommt.

DER BODEN besteht aus sandigem Lössboden. Er wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 18 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektioniert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 19° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektioniert.

IM KELLER wurden die Trauben nur sanft gequetscht und nach etwa 24 Stunden Maischestandzeit der Saft abgezogen. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltrank, nach 4 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD "In Neubergen" is a steep south-facing slope with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the Danube on the border to Vienna). Here, it is slightly warmer than in the rest of the Weinviertel, which suits the Zweifelt.

THE SOIL consists of sandy loess. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 18 years and are cultivated in a dense of around 4.500 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 The 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of October, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 19°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard..

IN THE CELLAR the grapes have been squeezed gently and must was standing for 24 hours before saignée. Fermentation took place in stainless steel tanks at 19°C. The wine has been stored in used Barriques. After 4 months of storage the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 8-10°C	ALKOHOL 12,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 16-18°C	ALKOHOL 12,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-3 Jahre	SÄURE 5,7 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-3 years	ACIDITY 5,7 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,2 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,2 g/l