



Zweigelt BURGARTEN Reserve 2013

Unsere Weingärten rund um die Burg Kreuzenstein haben ein Alter erreicht, wo man Ihnen die ehrenvolle Aufgabe zutrauen kann, einen Super-Premium-Zweigelt hervorzubringen. Für dieses hochwertige Produkt wurden einzelne Trauben ausgewählt, die wir spät gelesen haben und im Barrique reifen ließen.

Dunkles Rubin, dichte Farbe, im Duft die volle Kirscharomatik, dunkle Kirschen und Weichseln mit enormer Würze. Am Gaumen sehr weiches, samtiges Tannin. Sehr schön eingebundenes Holz. Ein perfekter Begleiter zu Wild- und Bratengerichte.

Our vineyards around the Kreuzstein castle have already reached an age where one can think of producing an honorable super-premium Zweigelt. For this high quality product individual grapes were picked. We harvested the grapes very late and then maturation took place in oak barrels.

Dark ruby red, dense color, the full ripe cherry aroma Dark cherries and sour cherries with spice. On the palate, very soft, velvety tannins. Beautifully integrated wood. An ideal companion to game and roasts.



AUSZEICHNUNGEN

AWARDS

92P
Falstaff

GOLD
Selection

DIE LAGE Unsere Zweigelt-Weingärten liegen am Fuße der Burg Kreuzenstein.

DER BODEN Der für die Flyschzone typische Tonstein, Tonmergel und Sandstein, mit einer dünnen Lössauflage erwärmt sich auch aufgrund der nach Süden exponierten Lage sehr rasch und gibt dadurch eine sehr hohe Reife.

DIE REBEN waren ca. 17 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WWETTERBEDINGUNGEN 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 Mitte Oktober bei 22°KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Ausschließlich die besten Trauben wurden für diesen Wein selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 21 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 70% in neuen Barriques, nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD Our Zweigelt vineyards are located at the foot of the Kreuzenstein castle.

THE SOIL This south-facing slope belongs to the Flyschzone, where marl and sandstone, with a layer of thin loess are typical. All together this leads to a very high maturity of the grapes.

THE VINES have been approx. 17 years old and are cultivated in a dense of around 4500 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 mid of October at 22° 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 28°C for 21 days in stainless steel tanks with pumping over. 70% of the wine has been stored in new Barriques, after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 3-9 Jahre	SÄURE 4,9 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 3-9 years	ACIDITY 4,9 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 3,8 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 3,8 g/l