



Sauvignon blanc SEISER AM ECK 2015

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!



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

90P
A la Carte

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. 25 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 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 selektiert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 19,5° KMW. 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, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

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. 25 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 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 end of September at 19,5°KMW. The grapes were selected 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 and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-6 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12,5 vol%
SÄURE 5,4 g/l
RESTZUCKER 5,4 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-6 years
Contains sulfites

ALKOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 5,4 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,4 g/l