



## Wien.2 Vienna 2012 70% Zweigelt . 30% Pinot Noir

Die Kirschfrucht und Geschmeidigkeit des Zweigelt vereint mit der zarten Erdbeere und Eleganz des Pinot Noirs. Die sandigen Kalkböden des Bisamberges fördern die Finesse und Vielschichtigkeit dieser Wiener Cuvée.

Kräftiges Rubinrot, Beerenfrucht in der Nase, Brombeere, zarte Himbeere und opulente Kirschenfrucht. Sanftes Tannin am Gaumen, kompakter Körper, der von zarter Erdbeere umspielt wird, fruchtig und würzig. Saftig im Abgang. Macht Spaß bei jedem Grillfest!

The cherry fruit and supple texture of Zweigelt is united with the delicate strawberry and elegance of Pinot Noir. The sandy, chalk of the Bisamberg promotes finesse and complexity in this Viennese blend.

Dark ruby red; berry fruit on the nose: blackberry, some raspberry and full cherry fruit. Soft tannins on the palate, compact body with some hints of strawberry, juicy and spicy finish. Makes fun at grillparties!



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Falstaff, 88 P

Österreich Rot 2013, 5 Gläser, Höchstmote

wein.pur, „ausgezeichnet“

Jancis Robinson, 16 P

Falstaff Weinguide 2012, 89 P

DIE LAGEN Herrenholz und Praschen liegen auf einem Hochplateau mit wundervollem Blick auf Wien.

DER BODEN besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 18 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 zu der Spätfrost erschütterte das ganze Land. Wodurch mit Mengeneinbußen zu rechnen sind. Der Sommer war dann ausgesprochen warm worauf ein toller Herbst folgte. Das ergab eine ideale Traubenreife.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 20,0° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschuften Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 20 Tage auf der Maische im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 80% im Stahltank und 20% in gebrauchten Barriques, nach 3 Monaten wurde in Burgunderflaschen mit Schraubverschluss abgefüllt. Enthält Sulfite.

THE VINEYARDS "Herrenholz" and "Praschen" are located on a plateau with an incredible view over Vienna.

THE SOIL consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 18 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 beginning of October at 20,0°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 must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place in 80% stainless steel and 20% used barriques, after 3 months the wine was bottled in Burgundy-bottles with screw caps. Contains sulfites.

LAND Österreich  
REGION Wien  
GEBIET Wien

Qualitätswein trocken  
TRINKTEMP. 16-18°C  
TRINKREIFE 1-5 Jahre

ALKOHOL 13,0 vol%  
SÄURE 5,3 g/l  
RESTZUCKER 3,9 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Vienna  
DISTRICT Vienna

Qualitätswein dry  
DRINKING TEMP. 16-18°C  
DRINKING AGE 1-5 years  
ALCOHOL 13,0 vol%  
ACIDITY 5,3 g/l  
RESIDUAL SUGAR 3,9 g/l