



## Zweigelt SANDSTEIN 2012

Damit unser klassische Zweigelt all das zeigt, was die Rebe kann, arbeiten wir sehr penibel im Weingarten. Wir belassen nur wenige Trauben am Stock, wodurch die ganze Kraft und Fülle der Zweigelttraube in den Wein kommt.

Funkelndes Rubin, bereits in der Nase volle Kirschfrucht, zart rauchig umrahmt, am Gaumen rund und saftig. Knackiges, gut eingebundenes Tannin sorgt für würzigen, pikanten Ton. Ein Zweigelt mit vollem Körper und runder Frucht. Ein idealer Begleiter zu Steak, aber auch Pasta und Pizza.

Our classic Zweigelt exhibits just what this variety can achieve: fully ripe, cherry fruit, a compact body and plenty of power. Every vine is restricted to a minimum amount of fruit to ensure optimal ripening in the sun.

Brilliant, ruby; full cherry fruit in the nose, a hint of smoke; round and juicy on the palate. Crisp tannins give spicy nuances. A Zweigelt with full body and round fruit. Ideal to steak, pasta and pizza.



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Falstaff, 90 P

Vinaria, „sehr gut“

Österreich Rot 2013, 5 Gläser, Höchstnote

ÖGZ Weincup, Platz 4 / Top 10 Zweigelt

Selection, 3 Sterne

**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 Zweigelt sehr entgegenkommt.

**DER BODEN** Der für die Flyschzone typische Tonstein bzw. 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. 19 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 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 Anfang 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 gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 26 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte in gebrauchten Barriques, nach etwa 6 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

**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 Zweigelt.

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

**THE VINES** have been approx. 19 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 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 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 must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 26 days in stainless steel tanks with pumping over. The wine has been stored in used Barriques. After 6 months of storage the wine was bottled in Burgundy-bottles. Contains sulfites.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
GEBIET Weinviertel  
Qualitätswein trocken  
TRINKTEMP. 16-18°C  
TRINKREIFE 1-5 Jahre  
ALKOHOL 13,0 vol%  
SÄURE 5,1 g/l  
RESTZUCKER 4,1 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Lower Austria  
DISTRICT Weinviertel  
Qualitätswein dry  
DRINKING TEMP. 16-18°C  
DRINKING AGE 1-5 years  
ALCOHOL 13,0 vol%  
ACIDITY 5,1 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,1 g/l