



Zweigelt BURGARTEN 2011 Reserve

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

Österreich Rot 2014, Österreichische Spitze
Falstaff, 90 P
A la Carte, 91 P
AWC 2013, Silber
Vinaria, Tipp & P, Topwien
Selection, 3 Sterne

Falstaff: Dunkles Rubingranat, fast opak, violetter Kern, zarter Wasserrand. Intensives dunkles Waldbeerkonfit, Orangenschalen, zarte Kräuterwürze. Saftig, elegante Kirschenfrucht, frisch strukturiert, sehr präzise Tannine, zitroniger Touch.

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. 15 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.

WETTERBEDINGUNGEN: Im Jahr 2011 hätte das Wetter nicht besser sein können. Einem frühen Austrieb folgte eine frühe Blüte, der Sommer war dann durchsetzt mit Regenschauern, was der Reife sehr gut tat. Es folgte ein traumhaft sonniger, trockener Herbst. Hohe Traubenreife kennzeichnet diesen Jahrgang sowie auffällig tiefdunkle Rotweine.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 21°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. Enthält Sulfite.

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. 15 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 2011 In the year 2011 the weather couldn't be better. The outgrowth happened very early and the blossom as well. During the summer there were many heavy rainfalls, what was indeed very good for the ripeness. 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 mid of October at 21° 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. Contains sulfites.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 14 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 18-19°C	SÄURE 5,7 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ACIDITY 5,7 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 3-9 Jahre	RESTZUCKER 2,6 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 3-9 years	RESIDUAL SUGAR 2,6 g/l