



Zweigelt SANDSTEIN 2016

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

90P
Falstaff

DIE LAGEN "In Neuberger" 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. 21 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 Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 21° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 23 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte in gebrauchten Barriques, nach etwa 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD "In Neuberger" 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 marl and sandston of the „Flysch“-zone with a thin layer of loess on top, which gets warm quickly due to the south-fathing slope of the „In Neuberger“-vineyard.

THE VINES have been approx. 21 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 The year 2016 started with a very dry winter followed by many rainfalls in March. April brought days of up to 28°C and such far below freezing, which caused a lot of frost damage. The remaining vines thrived wonderfully at warm & humid weather from May to August. A sunny, warm and dry September contributed to a beautiful vintage. The first rainfalls started in the middle of October, but as the temperatures simultaneously fell down, they did not cause any harm. All in all, 2016 is a small vintage due to the frost, but shows great qualities in white and red.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 21°KMW. The grapes were selected 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 23 days in stainless steel tanks with pumping over. The wine has been stored in used Barriques. After 5 months of storage the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 16-18°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 16-18°C	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-5 Jahre	SÄURE 5 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-5 years	ACIDITY 5 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 3,7 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 3,7 g/l