



Sauvignon blanc SEISER AM ECK 2016

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!



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 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 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 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 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	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-6 Jahre	SÄURE 6,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-6 years	ACIDITY 6,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4,6 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4,6 g/l