



## Rosé 2008

### Herkunft

**Weinbauregion:** Niederösterreich

**Weinbaugebiet:** südliches Weinviertel, Wien, nördliches Weinviertel

**Ort:** Hagenbrunn, Stützenhofen, Stammersdorf

**Lage:** Falkenberg, Kellerberg, In den Wiesthalen

**Boden:** tiefgründiger, sandiger Lehmboden sowie Flyschgesteinsboden (Stammerdorf)

**Exposition:** Ostlage (HB), Südlage (Sth., Stammersd.)

**Klima:** kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergers wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus. Die Abwärme der Großstadt bewirkt eine sehr frühe Vegetation.

**Witterungsverlauf:** Im Winter führten wir in den Rebschnitt auf 1-2 Strecker durch, es wurde ertragsreduzierend auf 9-12 Augen gekürzt. Der Austrieb erfolgte Mitte April. Ergiebige Regenfälle sorgten für ein enormes Triebwachstum. Unsere verstärkte Weingartenmannschaft hatte alle Hände mit dem Stockputzen, Säubern des alten Holzes, Entfernen von Doppeltrieben und mit dem „Einstricken“ zu tun, um eine gut durchlüftete Traubenzone bei gleichmäßiger Triebaufteilung zu schaffen. Schönes Wetter sorgte ab Anfang Juni für eine erfolgreiche Blüte und einen üppigen Traubenansatz. Der Niederschlag während der Vegetationsperiode (März bis August) lag bei über 400 mm, sodass ständige Triebkürzungen, Unkrautbekämpfung (durch Stockräumung u. mulchen) erforderlich war. Der kühle Juli brachte uns wiederum Niederschläge und sorgte für eine Vegetationsverzögerung. Dadurch wurde eine langsame Reifeperiode bis in den Spätherbst ermöglicht. Beim nächsten händischen Durchgang im Juli/August wurde entblättert und ausgedünnt, um die Traubenzone luftig und gesund zu halten. Bis Anfang September wurden wir mit einer Schönwetterperiode belohnt u. auch danach kam es ab Ende September zu schönen, warmen Herbsttagen, dass eine langsame Lese bis Mitte November gesunder u. reifer Trauben ermöglichte.



### Weinbau & Vinifikation

Rebsorte: Zweigelt (50%), Bl. Portugieser (40%), Cabernet Sauvignon (10%)

Alter der Rebstöcke: 21 Jahre/25 Jahre/10 Jahre

Pflanzungsdichte: 4.000 Stöcke/ha

Erziehungsform: mittelhohe Erziehung

Schnittsystem: Einbogenschnitt

**Bodenpflege:** Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur: Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert. Dafür werden das ganze Jahr über behutsame Maßnahmen gesetzt, wie beispielsweise das Begrünen und Mähen der Fahrgasse oder dem Ausbringen des Tresters um den Boden organische Nährstoffe zuzuführen.

**Ernte/Ausbau:** Handlese von Ende September bis Ende Oktober bei 17-19° KMW. Nach dem Reben erfolgte eine Maischevergärung mit anschließendem Saftabzug. Ausbau bei 18° im Stahltank bis Mitte Februar.

**Abfüllung/Verschluss:** Die Abfüllung erfolgte am 18.2.2009 mit Schraubverschluss.

### Weinbeschreibung

**Degustationsnotiz:** präsentiert sich im strahlenden Rosa und stimmt auf den Sommer ein: in der Nase feine Anklänge an Erd- und Himbeeren, wirkt am Gaumen sehr erfrischend durch knackige Säurestruktur, ein Klassiker für die heißen Tage.

Alkoholgehalt: 11,5 %vol

Säure: 5,4 g/l

Restsüße: 1,4 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2009 – 2011

Serviertemperatur: 8 - 10 Grad

**Speisenempfehlung:** ein idealer Aperitifwein, passt gut zur Jause und Hausmannskost sowie zu leichten Fischgerichten.