



Rosé Brut 2007

Herkunft

Weinbauregion: Niederösterreich
Weinbaugebiet: südliches Weinviertel
Ort: Hagenbrunn (Gemeindegebiet Wien-Stammersdorf)
Lage: Falkenberg
Boden: tiefgründiger, sandiger Lehmboden
Exposition: Ostlage am Bisamberg

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

Witterungsverlauf: Zu Jahresbeginn erfolgte der ertragsreduzierende Rebschnitt auf einen Strecker (max. 8 Augen). Mitte April kam es durch anhaltende sommerlich-warme Temperaturen zu einem frühen Austrieb. Der Mai brachte den ersehnten Regen und bot ideale Wachstumsbedingungen. Die Blüte erfolgte ebenfalls recht früh Ende Mai bis Anfang Juni. Hitze und Regen führten zu einem üppigen Laubansatz, sodass wir mit den Weingartenarbeiten, wie etwa dem „abräubern“ (dem Entfernen unnötiger Wasserschoße am Stock), entblättern oder mulchen befördert waren. Nach einer kalt-feuchten ersten Julihälfte folgte eine extreme Hitzewelle. Unwetter mit Sturm im Monat Juni schädigten besonders die Laubmasse unserer Junganlagen. Behutsam musste bei der Ausdünnung vorgegangen werden. Einerseits wollten wir den gefürchteten Sonnenbrand vermeiden, andererseits überschüssige Trauben entfernen. Den verbleibenden Trauben wird dadurch eine höhere Reife und bessere Nährstoffversorgung ermöglicht. Die erste Septemberwoche brachte ergiebige Regenfälle, dass die Ernte um rund 1 Woche verzögerte. Das Weinjahr 2007 ermöglichte uns die Erzeugung ausgereifter, gesunder Trauben, die uns die Grundlage für guten Jahrgang liefern.



Weinbau & Vinifikation

Rebsorte: Zweigelt
Alter der Rebstöcke: 20 Jahre
Pflanzungsdichte: 4.000 Stöcke/ha
Erziehungform: 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 bei 17° KMW Anfang Oktober bei optimalem Verhältnis von Säure und Reife zur Herstellung des Sektgrundweins. Die Trauben wurden in kleinen Kisten zum Keller transportiert und nach rund 8 Stunden Maischestandzeit gepresst. Die kontrollierte, gekühlte Gärung fand bei 18 °C statt. Der Ausbau im Edeltank fand bis Ende Februar statt. Die Verseltung führte die Fa. Szigeti durch. Nach 4-monatiger Lagerung auf der Hefe wurde Mitte Mai 2008 degorgiert.

Weinbeschreibung

Degustationsnotiz: nach dem traditionellen Verfahren der Flaschengärung hergestellt: animierend durch konstantes, feines Mousseux, zeigt sich fruchtbetont nach Erdbeeren und Himbeeren, wirkt prickelnd und angenehm belebend im Abgang.

Alkoholgehalt: 12 %vol
Säure: 6,9 g/l
Restsüße: 9 g/l
Qualitätsstufe: Schaumwein/Sekt

Trinkreife: 2008 – 2011

Serviertemperatur: 8 Grad

Speisenempfehlung: Perfekt als Aperitif und passt zu vielen Vorspeisen wie Rohschinken mit Melone.