



Zweigelt Reserve 2007

Herkunft

Weinbauregion: Niederösterreich

Weinbaugebiet: südliches Weinviertel

Ort: Hagenbrunn

Lagen: Tagner

Boden: tiefgründiger, sandiger Lehmboden

Exposition: steile Südostlage

Klima: kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg 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: 37 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 der reifen, gesunden Trauben auf mehreren Etappen Mitte Oktober. Die Maischestandzeit erfolgte 14 Tage bei der kontrollierten Temperatur von 28 - 30°C. Saft und Schale wurde im Rotweingärtank (Überflutung u. Tauchung) unter täglicher Belüftung vergoren und nach der schonenden Pressung anschließend in besten französischen Eichenfässern (Fassungsvermögen: 300l, 60% neues Holz, 40% Holz der 2. und 3. Befüllung) ausgebaut.

Aufgrund der unterschiedlichen Kellerniveaus erfolgt eine besonders schonende Verarbeitung (nach dem Schwerkraftprinzip).

Abfüllung/Verschluss: Die Abfüllung erfolgte Mitte Dezember 2008 mit Naturkork. Erstpräsentation ab Februar 2009.

Weinbeschreibung

Degustationsnotiz: reife Kirsch- & Zwetschkenfrucht bei feinen, röstigen Anklängen, Nuancen nach dunkler Schokolade, wirkt kraftvoll mit guter Tanninstruktur, dennoch harmonisch u. ausgeglichen, gutes Potenzial!

Alkoholgehalt: 13,9 %vol

Säure: 5,1 g/l

Restsüße: 1,0 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2. HJ 2009 - 2014

Serviertemperatur: 17 Grad, einige Stunden vor dem Genießen Dekantieren.

Speisenempfehlung: Passt besonders gut zu Kurzgebratenem von Rind und Wild.