



## Cuvée Reserve 2007

### Herkunft

**Weinbauregion:** Niederösterreich

**Weinbaugebiet:** südliches Weinviertel

**Orte:** Hagenbrunn u. Stammersdorf (Gemeindegebiet Wien)

**Lagen:** In den Wiesthale (Merlot, Cabernet Sauvignon), Bruch (Zweigelt)

**Boden:** In den Wiesthale: Flyschboden  
Bruch: tiefgründiger, sandiger Lehmboden

**Exposition:** Bruch: Ostlage in Hagenbrunn

In den Wiesthale: steile, kesselförmige Südlage

**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:** 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

**Rebsorten:** 50 % Zweigelt, 30 % Cabernet Sauvignon u. 20 % Merlot

**Alter der Rebstöcke:** 9 Jahre

**Pflanzungsdichte:** 4.500 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 das Ausbringen des Tresters um den Boden organische Nährstoffe zuzuführen.

**Ernte/ Ausbau:** Handlese der reifen, gesunden Trauben auf mehreren Etappen bis Ende 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, 50% neues Holz, 50% Holz der 2. und 3. Befüllung) rund 14 Monate ausgebaut.

**Abfüllung/ Verschluss:** Die Abfüllung erfolgte im Ende April 2009 mit Naturkork.

### Weinbeschreibung

**Degustationsnotiz:** Feiner Zwetschkenduft in der Nase, wirkt ausgeglichen und dicht mit weichem Tannin und schönem Schmelz. Ein vielversprechender Rotwein, der sowohl die Bordeaux-Rebsorten als auch den Zweigelt gekonnt zum Ausdruck bringt.

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol

**Säure:** 5 g/l

**Restsüße:** 1,9 g/l

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Trinkreife:** 2010 - 2015

**Serviertemperatur:** 17 Grad

**Speisenempfehlung:** Passt besonders gut zu Kurzgebratenem vom Lamm oder Rind. Harmoniert gut zu gebratenen, gefüllten Wildgerichten.