



Vivre 2008

Herkunft

Weinbauregion: Niederösterreich

Weinbaugebiet: südliches u. östliches Weinviertel

Orte: Hagenbrunn, Stützenhofen u. Stammersdorf

Lagen: Aichleiten (BB), Kellerberg (BP), Falkenberg (ZW)

Boden:

Aichleiten: Flyschgestein mit Lössauflage

Kellerberg u. Falkenberg: tiefgründiger, sandiger

Lehmboden

Exposition: Südost-, Süd- u. Ostlage

Klima: kontinental, mit pannonischen Einflüssen.

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: 40% Zweigelt, 30% Blauburger u. 30% Blauer Portugieser

Alter der Rebstöcke: 27 Jahre

Pflanzungsdichte: 4.500 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 bei 18° KMW Ende September. Die Maischestandzeit erfolgte 7 Tage bei der kontrollierten Temperatur von 28 - 30°C. Saft und Schale wurde im Rotweingärtank (Überflutung) unter täglicher Belüftung vergoren und nach der schonenden Pressung anschließend im großen Holzfass ausgebaut.

Abfüllung/ Verschluss: Die Abfüllung erfolgte Ende August 2009 mit Schraubverschluss.

Weinbeschreibung

Degustationsnotiz: ausgeprägtes Fruchtbukett nach Himbeeren und Kirschen, wirkt balanciert mit samtig-weicher Struktur, bewusst ohne Holznoten ausgebaut, zeigt sich zugänglich und ist ideal für den täglichen Genuß!

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Säure: 4,5 g/l

Restsüße: 4,6 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2009 - 2011

Serviertemperatur: 14 Grad

Speisenempfehlung: passt gut zu italienischen Nudelgerichten, gegrilltem Huhn oder zur Hausmannskost.