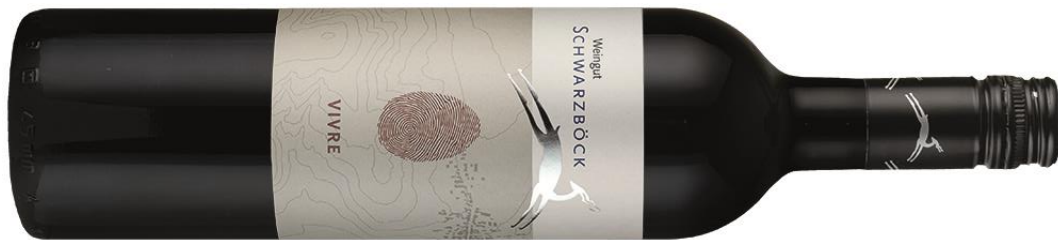




Vivre 2019



TERROIR

Die Trauben stammen von unseren Hagenbrunner Weingärten, am Fuße des Bisamberg. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und lehmiger Schluff. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.



VEGETATIONSVERLAUF 2019

Kühler regenreicher Mai | normaler Blütezeitpunkt |
heißer Sommer mit Niederschlägen | grandioser Herbst |
= sortentypische Weine mit toller Aromatik und Komplexität
dank guter Säurestruktur

WEINBESCHREIBUNG

Ausgeprägtes Fruchtbukett nach Himbeeren und Kirschen,
wirkt balanciert und samtig-weich. Bewusst ohne Holznoten
ausgebaut, zeigt er sich zugänglich und ist ideal für den
täglichen Genuss.

SPEISENBEGLEITUNG

Passt besonders gut zu italienischen Nudelgerichten,
gegrilltem Huhn oder zur Hausmannskost.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Niederösterreich

REBSORTE: 90% Zweigelt, 10%
Merlot

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein mit g.U.

ALKOHOLGEHALT: 12,5%vol.

SÄURE: 5 g/l

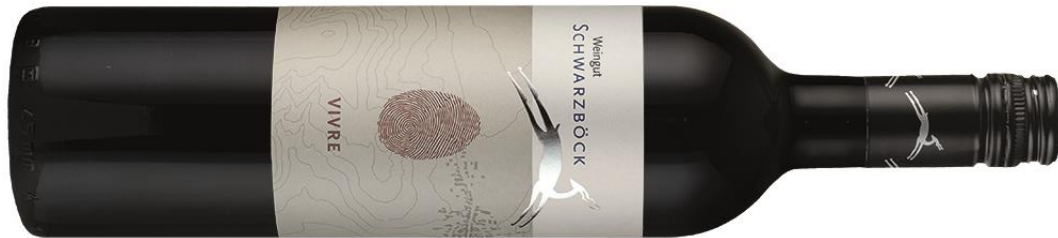
RESTZUCKER: 4,5 g/l

TRINKREIFE: 2021-2023

VERARBEITUNG:
Lese der Trauben Anfang Oktober,
8 Tage Maischestandzeit,
Vergärung im Stahltank bei 28-
30°C, nach der Pressung zu 50%
Stahltank und 50% im Holzfass
ausgebaut. Abfüllung im
September 2020 in 0,75lt. Flaschen
mit Schraubverschluss.



Vivre 2019



TERROIR

The grapes comes from our Hagenbrunner vineyards, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the Flyschzone (= sandstone with clay marl, calcareous) of the Vienna Woods. The soil is sandy clay and loamy silt. It has a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a beneficial effect on vegetation and aroma formation.



VEGETATION COURSE 2019

Cool & rainy May | normal flowering time | hot summer with precipitation | perfect autumn | = typical wines with great aroma and complexity thanks to good acidity

TASTING NOTES

Pronounced fruit bouquet of raspberries and cherries, appears balanced and velvety-soft. Consciously matured without notes of wood, it shows itself to be accessible and ideal for everyday enjoyment.

FOOD PAIRING

Goes well with italian pasta dishes, grilled chicken or traditional Austrian dishes.

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: 90% Zweigelt, 10% Merlot

QUALITY LEVEL:
Quality wine with P.D.O.

ALCOHOL CONTENT: 12.5%vol.

ACIDITY: 5g/l

RESIDUAL SUGAR: 4.5g/l

DRINKING AGE: 2021-2023

PROCESSING:

Harvest at beginning of October, 8 days of maceration, fermentation at 28-30°C in stainless steel tanks, after pressing maturing 50% stainless steel tanks and 50% in barrels. Bottling in September 2020 in 0,75lt. bottles with screw-cap.

