

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 1-3 Jahre years bei at 8° C

Alkohol alcohol: 12,5 vol %
Restzucker residual sugar: 1,8 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,6 g/l
Mostwaage must weight: 19,0° KMW



WEINparade 2016: Gold
2014: Silber Silver
2013: Bacchuspokal



Mundus Vini 2011:
Silber Silver



Stilistik

Helles Zitronengelb; fein-fruchtige Nase, frische Apfel- und Zitrusnoten; etwas frische Wiese; geradlinig, am Gaumen anregend, erfrischend und unaufdringlich - ein Wein mit Trinkspaß-Garantie.

Gerne als Solist, aber auch sehr gut zur typisch österreichischen Küche von der Heurigenplatte bis zum zart gewürzten Fisch.

Terroir

In den Raffeln und Gassen schlägt der Welschriesling seine Wurzeln in sehr kalkhaltigen, lehmigen Tegel mit Eisenanteil. Die Schwarzerde in der oberen Schicht sorgt für besondere Fruchtigkeit der Trauben. Die dritte Lage ist der Waldberg, eine nach Südosten geneigte Kessellage mit Lössboden. In allen drei Lagen ist es extrem heiß, was dem dichtbeerigen Welschriesling sehr gefällt. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Am heißen Waldberg ist die Erziehung höher, um die Trauben von der Bodenhitze zu schützen. Die Laubwand spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Auf Maischestandzeit wird verzichtet, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18° C. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird der Welschriesling abgefüllt.

Wetter 2016

Spätfrost im April und Hagel im Juli sind das, was ein Winzer nicht braucht. Die Mengeneinbußen erwiesen sich aber letztlich als natürliche Qualitätsselektion. Ein heißer, trockener Spätsommer trieb die Reife wunderbar an, Mitte September kam der Herbst mit kühlem, feuchtem Wetter praktisch über Nacht und sorgte für einen wunderbaren Säureausgleich. Ein herrlicher Jahrgang voll Trinkfreude!

Style

Bright citrus-yellow; fine-fruity nose of fresh apples and citrus, decent herbs; straight forward and harmonic; refreshing on the palate; refreshing but unintrusive - a wine of pure drinking pleasure.

Lovely to drink pure, but also a good partner for honest food like cold plates or softly spiced fish.

Terroir

In Raffeln and Gassen the vines of this Welschriesling set their roots in very chalky, loamy marl with a bit iron. The black earth as upper layer gives the grapes especial fruitiness. The third vineyard where the Welschriesling grows is Waldberg. This south-east facing basin with loess grounds give the berries fruit and acidity. The compact grapes enjoy the hot and dry situation in all of these three vineyards. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. We train the vines a bit higher in the hot Waldberg to protect the berries from the extreme ground heat. The canopy plays a very important role here; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at the same time. We train in cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand the grapes are pressed softly with a pneumatic press. To earn a fresh-fruity wine we avoid maceration. Fermentation takes place in steel tanks with temperature control at 18° C. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Welschriesling is bottled.

Weather 2016

Late frost in April and hail in July made us worry, but finally it turned out to be a natural quality selection. Hot and dry wether in late summer made wonderful ripeness, while suddenly the autumn with cool and wet wether bursted in and made a great harmony with acidity. What a wonderful vintage full of drinking pleasure!

Welschriesling 2016

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)
Trinkreife drinking age: 1-5 Jahre years bei at 8-10° C

Alkohol alcohol: 12,5 vol %
Restzucker residual sugar: 2,2 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,7 g/l
Mostwaage must weight: 19° KMW



Weinviertel DAC 2016 Grüner Veltliner

selection WeinGuide 2013:
DAS GENUSSMAGAZIN 4 of 5 ****



WEINparade 2016 + 2014 Gold

Trunkfest Slovakia: Gold



Stilistik

Strahlendes Strohgelb mit zarten Grünreflexen; roter Apfel, etwas Zitrone und Wiesenheu, deutliche Pfeffernoten; bleibt so bis zum Gaumen; schön eingebundene Säure - idealer Speisenbegleiter.

Wie ein Chamäleon bei Tisch: passt herrlich zu bodenständiger Küche, Schnitzel, aber auch zu kräftig gewürzten Fischgerichten.

Terroir

In der windigen Tenn finden wir tonigen Lehm vermischt mit Löss, darunter luftig-durchlässiger Schotter. Die Feldeln liegen oberhalb des Poybachs, wo die Trauben vor Trockenheit geschützt sind. In südwestliche Richtung neigen sich die Saurüsseln. Durch den metertiefen Löss und luftige Sandschichten ernten wir hier vollreife Trauben. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Ende Oktober werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Um eine schöne Balance von Frucht, Dichte und Würze zu erlangen ohne an Frische einzubüßen, lassen wir max. 50 % des Saftes für 6 Stunden auf der Maische stehen. Danach wird bei 20° C im Stahltank bei automatischer Temperatursteuerung vergoren. Abgefüllt wird nach etwa 5 Monaten Reifezeit.

Wetter 2016

Spätfrost im April und Hagel im Juli sind das, was ein Winzer nicht braucht. Die Mengeneinbußen erwiesen sich aber letztlich als natürliche Qualitätsselektion. Ein heißer, trockener Spätsommer trieb die Reife wunderbar an, Mitte September kam der Herbst mit kühlem, feuchtem Wetter praktisch über Nacht und sorgte für einen wunderbaren Säureausgleich. Ein herrlicher Jahrgang voll Trinkfreude!

Style

Clear, bright straw yellow with light green reflexes; juicy pineapple, lime and some herbal spice with significant aroma of black pepper; stays harmonic until the palate; beautiful balanced acidity, comfortable length - ideal food companion.

Like a chameleon with food; goes perfectly with down-to-earth dishes like Wiener Schnitzel, but also to well spiced fish.

Terroir

In the windy Tenn we find loam with clay, mixed with loess, beneath airy-permeably brash. The second vineyard is called Feldeln, which is situated above the runnel Poybach, where the grapes are protected against dryness. The third vineyard is called Saurüssel, which is facing south-west. Here the vines grow on deep loess with airy sand layers. This makes it possible to harvest fully ripe grapes. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at the same time. We use the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. To earn the optimal balance of fruit, freshness, density and spice, maceration is done with a maximum of 50 % of the juice for 6 hours. Fermentation happens in stainless steel tanks with automatic temperature-control at 20° C. After 5 months maturation in the steel tanks the Weinviertel DAC is bottled.

Weather 2016

Late frost in April and hail in July made us worry, but finally it turned out to be a natural quality selection. Hot and dry wether in late summer made wonderful ripeness, while suddenly the autumn with cool and wet wether bursted in and made a great harmony with acidity. What a wonderful vintage full of drinking pleasure!

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 2-7 Jahre years bei at 8-10° C

Alkohol alcohol: 13 vol %
Restzucker residual sugar: 1,8 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,7 g/l
Mostwaage must weight: 20° KMW



GUT KELLER
STÖCKL



WEINparade 2016: Gold
POISDOBI



Stilistik

Funkelndes Strohgelb; etwas Birne, saftige Exotik von Ananas, würzige Wiesenkräuter mit deutlichem Pfefferl, das lange bleibt; fein strukturiert - zeigt fulminant die Vielseitigkeit des Veltliners!

Diese Harmonie von anregendem Trinkfluss und Körper ist wunderbar zu Fruchtsalat, genauso wie zu Kalb oder Gänseleberpastete!

Terroir

In der Riede Untere Lüss finden wir Löss und sandigen Lehm, roten Schotter in den tieferen Schichten. Hier ist es extrem heiß, hart und wasserdurchlässig. Der rege Wind in dieser Lage sorgt für faszinierend gesunde Trauben. Die Reben sind bereits über 35 Jahre alt. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Ende Oktober werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Um eine schöne Balance von Frucht, Dichte und Würze zu erlangen ohne an Frische einzubüßen, lassen wir max. 50 % des Saftes für 6 Stunden auf der Maische stehen. Danach wird bei 20° C im Stahltank bei automatischer Temperatursteuerung vergoren. Abgefüllt wird nach etwa 5 Monaten Reifezeit. Sein tiefgängiger Charakter ist bedingt durch die alten Reben.

Wetter 2015

Was für ein fantastischer Jahrgang! Strahlender Sonnenschein und warme Temperaturen bis zur späten Lese im Herbst ließen uns grandiose Qualität ernten. Erstmals nach vielen Jahren blieben uns auch nennenswerte Unwetter oder Verrieselung erspart, weshalb Sie sich bei der Trinkfreude nicht einschränken müssen!

Style

Sparkling straw yellow; some pear, a lot of charming exotic fruits, pineapple and mango, vibrant herbs combined with peppery spice staying long on the palate; a full, dense body, elegant structure - shows impressingly the versatility of this grape variety!

This harmony of brisk drinking pleasure and body goes wonderfully with exotic fruit salad, as well as veal or pastry from goose liver.

Terroir

In the extremely hot and dry vineyard Untere Lüss there is loess and sandy loam with red brash beneath. It is always windy there causes fascinating healthy grapes. The vines are more than 35 years old. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at the same time. We use the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. To earn the optimal balance of fruit, freshness, density and spice, maceration is done with a maximum of 50 % of the juice for 6 hours. Fermentation happens in stainless steel tanks with automatic temperature-control at 20° C. After 5 months maturation in the steel tanks the wine is bottled. Its full character is caused by the old grapes.

Weather 2015

What a fantastic vintage! Bright sunshine and warm temperatures until the late vintage in autumn brought us great quality. For the first time after many years, there were no significant storms or other disasters. So you do not have to limit your drinking pleasure!

Grüner Veltliner Alte Rebe 2015

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 2-5 Jahre years bei at 8-10° C

Alkohol alcohol: 12,5 vol %
Restzucker residual sugar: 7,7 g/l trocken dry
Säure acidity: 6,1 g/l
Mostwaage must weight: 19,5° KMW



WEINparade 2016: Gold



Stilistik

Schimmerndes Strohgelb; saftige Steinobstfrucht, etwas grüner Apfel und zarte Pfeffrigkeit vom Grünen Veltliner. Feine Zitrusfrucht im Nachhall mit weicher Haselnuss.

Passt wunderbar zur typisch Österreichischen Küche, vom Gebäckem bis zum Tafelspitz.

Terroir

Ein Gemischter Satz gehört zur österreichischen Weintradition wie der Steffel zu Wien. Ein Orchester an Sorten, gewachsen in ein und dem selben Weingarten, gemeinsam gelesen und vinifiziert, ergibt einen vielschichtig-anregenden Wein für jede Gelegenheit. Unser Gemischte Satz wächst auf lössig-lehmigen Boden mit südlich ausgerichteter Hanglage für schöne Reife und herrliche Extraktichte.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Ende Oktober werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Auf Maischestandzeit wird verzichtet, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18-20° C. Nach etwa 5 Monaten Reife wird der Gemischte Satz abgefüllt.

Wetter 2016

Spätfrost im April und Hagel im Juli sind das, was ein Winzer nicht braucht. Die Mengeneinbußen erwiesen sich aber letztlich als natürliche Qualitätsselektion. Ein heißer, trockener Spätsommer trieb die Reife wunderbar an, Mitte September kam der Herbst mit kühlem, feuchtem Wetter praktisch über Nacht und sorgte für einen wunderbaren Säureausgleich. Ein herrlicher Jahrgang voll Trinkfreude!

Style

Shimmering straw yellow; juicy stone fruit, some green apples combined with a hint of black pepper coming from the Grüner Veltliner. Fine lime fruit in the finish with decent nutty flavours.

Goes perfectly with breaded meat or vegetables, cooked calf or sea food salads.

Terroir

A Gemischter Satz is as typical for Austrian wine tradition as the Saint Stephen's Cathedral is for Vienna. An orchestra of varieties grown in one single vineyard are harvested and vinificated together. Our Gemischter Satz vineyard is situated on a South facing hill with deep loamy loess soils. Therefore the grapes show beautiful ripeness with fascinating extract density.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. To earn a fresh-fruity wine we avoid maceration. Fermentation takes place in steel tanks with temperature control at 18-20° C. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Gemischte Satz is bottled.

Weather 2016

Late frost in April and hail in July made us worry, but finally it turned out to be a natural quality selection. Hot and dry wether in late summer made wonderful ripeness, while suddenly the autumn with cool and wet wether bursted in and made a great harmony with acidity. What a wonderful vintage full of drinking pleasure!

Gemischter Satz 2016

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 2-10 Jahre years bei at 10-12° C

Alkohol alcohol: 13 vol %
Restzucker residual sugar: 2,7 g/l trocken dry
Säure acidity: 6,7 g/l
Mostwaage must weight: 19,5° KMW



Trunkfest Slovakia: SILVER

WEINparade
2016 + 2014 Gold



Stilistik

Schimmerndes Strohgelb; deutliche Zitrusfrucht, etwas Birne, exotische Früchte wie Mango und Pinot-Anklänge; zart nussig am Gaumen, langer Nachhall, harmonisch und doch sehr vielschichtig mit kräftig-kompaktem Körper und animierender Säure.

Je nach Reife ist er herrlich zu gegrilltem oder gebratenem Fisch und Geflügel, später sehr schön zu Spargel, Risotto oder Gnocchi.

Terroir

Die Alten Geringen mit ihrem kalkhaltigen Lehm-Ton-Gestein (Mergel) und die Blaue Treue mit ihrem metertiefem Löss bringen viel Frucht und Mineralik in die Trauben. Weine, die hier wachsen, zeichnen sich durch besondere Lagerfähigkeit und eine unglaubliche Entwicklung aus. Die weit geöffneten Hänge bringen zudem hohe Traubenreife mit sich. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Ende Oktober werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Auf Maischestandzeit wird verzichtet, um trinkfreudige, fruchtige Weine zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18-20° C. Nach etwa 5 Monaten Reife wird der Chardonnay abgefüllt.

Wetter 2016

Spätfrost im April und Hagel im Juli sind das, was ein Winzer nicht braucht. Die Mengeneinbußen erwiesen sich aber letztlich als natürliche Qualitätsselektion. Ein heißer, trockener Spätsommer trieb die Reife wunderbar an, Mitte September kam der Herbst mit kühlem, feuchtem Wetter praktisch über Nacht und sorgte für einen wunderbaren Säureausgleich. Ein herrlicher Jahrgang voll Trinkfreude!

Style

Shimmering straw yellow; remarkable citrus fruit, some pear, exotic fruits like mango and some pinot aroma; tender hints of nut on the palate, long finish, harmonic but complex with a powerful-dense body and animating acidity.

Depending on its grade of maturity it goes perfectly to roasted or baked fish and poultry, later it is wonderful to asparagus, risotto or gnocchi.

Terroir

The vineyards „Alte Geringen“ with its chalky loam-clay-stone (mergel) and the „Blaue Treue“ with its deep loess bring fruit and minerality into the berries. Wines growing there are characterised for their aging ability and development potential. Further, the wide opened hills bring full ripeness. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. To earn a fresh-fruity wine we avoid maceration. Fermentation takes place in steel tanks with temperature control at 18-20° C. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Chardonnay is bottled.

Weather 2016

Late frost in April and hail in July made us worry, but finally it turned out to be a natural quality selection. Hot and dry wether in late summer made wonderful ripeness, while suddenly the autumn with cool and wet wether bursted in and made a great harmony with acidity. What a wonderful vintage full of drinking pleasure!

Chardonnay 2016

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 1-8 Jahre years bei at 8-12° C

Alkohol alcohol: 13,5 vol %
Restzucker residual sugar: 3,4 g/l trocken dry
Säure acidity: 7,7 g/l
Mostwaage must weight: 21° KMW



WEINparade 2016: Gold

wein.at ***
prämiiert Jhg. Vintage 2013



WeinGuide 2013:
4 Gläser
4 Glasses
Jhg. Vintage 2012



Stilistik

Funkelndes Strohgelb; elegante Frucht von saftiger Marille und zartem Pfirsich, schön eingebundene Säure, etwas Mineralik am Gaumen; faszinierende Harmonie von Frische und Körper; mittlere Länge - schön jetzt zu trinken, hat aber Potential!

Ein charmanter Begleiter zu gegrilltem Fisch oder Geflügel, aber auch zu vegetarischen Gerichten wie gebratenem Gemüse, Wok oder Teiggerichten.

Terroir

Die Saurüsseln und die Hochebene Oben Führ mit ihrem meter-tiefen Löss sind ideale Lagen für fruchtigen Riesling. Die luftigen Sand- und Kiesschichten in den Saurüsseln sorgen für feine Mineralik und Frische. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Anfang November werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Nach 12 Stunden Maischestandzeit findet die Vergärung im temperaturgesteuerten Stahltank bei 18-20° C statt. Wir lassen den Riesling etwas länger auf der Feinhefe bei 14-tägiger Battonage liegen, damit er seine fruchtige Aromatik voll beibehalten kann. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird abgefüllt.

Wetter 2015

Was für ein fantastischer Jahrgang! Strahlender Sonnenschein und warme Temperaturen bis zur späten Lese im Herbst ließen uns grandiose Qualität ernten. Erstmals nach vielen Jahren blieben uns auch nennenswerte Unwetter oder Verrieselung erspart, weshalb Sie sich bei der Trinkfreude nicht einschränken müssen!

Style

Sparkling straw yellow; elegant fruit of juicy apricots and peaches, refreshing, beautiful acidity and some minerality on the palate; wonderful harmony of freshness and body; middle length - good to drink now but has potential!

A charming companion to grilled fish or chicken, but also to vegetarian dishes like roasted vegetables, Wok dishes or pasta.

Terroir

The vineyards Saurüsseln and the plateau Oben Führ have metre deep loess grounds, which are ideal for fruity Riesling. Airy sand and gravel layers give decent minerality and freshness to the berries. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at the same time. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the beginning of November the grapes are pressed softly with a pneumatic press. Maceration lasts 12 hours and fermentation takes place in stainless steel tanks at automatic temperature control of 18-20° C. We let the wine rest on the yeast for some time with battonage in a 2 weeks rhythm to save all its fruity aromas. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Riesling is bottled.

Weather 2015

What a fantastic vintage! Bright sunshine and warm temperatures until the late vintage in autumn brought us great quality. For the first time after many years, there were no significant storms or other disasters. So you do not have to limit your drinking pleasure!

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 1-4 Jahre years bei at 8-10° C

Alkohol alcohol: 12,5 vol %
Restzucker residual sugar: 4 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,8 g/l
Mostwaage must weight: 19,5° KMW



WEINparade 2016: Gold
POYSDORF



Stilistik

Helles Zitronengelb; elegant duftig, Holunderblüten, feine Rosennoten und traubiger Muskat, etwas Zitrus und Orange, fein balanciert, angenehm erfrischende Säure; am Gaumen strukturiert, elegant im Abgang.

Ob als Solokünstler zum Aperitif oder im Duett mit leichten Salaten, Ziegenkäse, Melone mit Prosciutto oder Geflügel-Carpaccio mit Avocadocreme und Oliven - einfach ein Genuss!

Terroir

Der Westhang Gaisbergen mit seinem kalkreichen Lehmboden ist wie geschaffen für den Gelben Muskateller. Hier gelangt er zur vollen Reife und kann seine facettenreiche Aromatik schön entwickeln. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90-110 cm an, damit eine hohe Laubwand gezogen werden kann. Diese spielt hier eine große Rolle; sie soll optimal luftig sein und gleichzeitig ausreichend beschatten. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Ende Oktober werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Danach lassen wir ihn für 6 Stunden auf der Maische stehen, damit er seine Aromatik schön entfalten kann. Der Ausbau erfolgt im Stahltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 18-20° C. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird der Muskateller abgefüllt.

Wetter 2016

Spätfrost im April und Hagel im Juli sind das, was ein Winzer nicht braucht. Die Mengeneinbußen erwiesen sich aber letztlich als natürliche Qualitätsselektion. Ein heißer, trockener Spätsommer trieb die Reife wunderbar an, Mitte September kam der Herbst mit kühlem, feuchtem Wetter praktisch über Nacht und sorgte für einen wunderbaren Säureausgleich. Ein herrlicher Jahrgang voll Trinkfreude!

Style

Bright citrus yellow; gently aromatic, elderflower, some lemon balm, nuances of roses and typical grapey muscat, little citrus and oranges, fine balanced, pleasant acidity; beautiful structure on the palate with fine minerality, elegant finish.

Both as a solo artist for aperitif or in a duet with light salads with goat cheese, melon with prosciutto or carpaccio from poultry with avocado crème or olives - always a pleasure!

Terroir

The west facing vineyard Gaisbergen with its chalky loam grounds is the ideal place for Gelber Muskateller. In this terroir it comes to beautiful ripeness and fully develops its aromas. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system at about 90-110 cm. The canopy plays a very important role; we have to take care that it makes enough shadow but provides airy conditions to the grapes at the same time. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press, followed by maceration of about 6 hours to extract the aromas perfectly. Fermentation takes place in steel tanks with temperature control at 18-20° C. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Muskateller is bottled.

Weather 2016

Late frost in April and hail in July made us worry, but finally it turned out to be a natural quality selection. Hot and dry weather in late summer made wonderful ripeness, while suddenly the autumn with cool and wet weather bursted in and made a great harmony with acidity. What a wonderful vintage full of drinking pleasure!

Muskateller 2016

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 1-4 Jahre years bei at 8-10° C

Alkohol alcohol: 12,5 vol %
Restzucker residual sugar: 4,3 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,7 g/l
Mostwaage must weight: 19,5° KMW



awc Vienna 2011: 89,9 P
Silber Medaille Silver Medal
Jhg. Vintage 2010



2016: Gold



NÖ Weinprämierung 2010:
Kreis der Besten
Jhg. Vintage 2009



Stilistik

Zart rosa, fast wie Himbeeren; duftig und sehr fruchtig, Himbeeren und Erdbeeren am Gaumen, rund und harmonisch bis zum Abgang, dezente Restsüße und trotzdem sehr trinkanimierend durch die belebende Säure.

Einfach pur genossen oder zu leichten, fruchtigen Desserts wie Sorbets oder ganz herrlich zu Weichkäse, Schafs- oder Ziegenkäse!

Terroir

Die Alten Geringen mit ihrem kalkhaltigen Lehm-Ton-Gestein (Mergel) und die windige Ried Tenn bringen einen fruchtbetonten Zweigelt hervor. Der kühle Waldboden in Neudhartn sorgt für Frische und eine ausgedehnte Reifezeit, wodurch sich die Aromatik der Beeren voll entwickeln kann, ohne schwer zu werden, was ideal für einen duftig-frischen Rosé ist. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Ende Oktober werden die Trauben schonend mit der pneumatischen Presse gepresst. Nach einer Maischestandzeit von 1-2 Stunden werden ca. 15 % des Saftes abgezogen. Nach etwa 5 Monaten Reifezeit wird der Zweigelt Rosé abgefüllt.

Wetter 2016

Spätfrost im April und Hagel im Juli sind das, was ein Winzer nicht braucht. Die Mengeneinbußen erwiesen sich aber letztlich als natürliche Qualitätsselektion. Ein heißer, trockener Spätsommer trieb die Reife wunderbar an, Mitte September kam der Herbst mit kühlem, feuchtem Wetter praktisch über Nacht und sorgte für einen wunderbaren Säureausgleich. Ein herrlicher Jahrgang voll Trinkfreude!

Style

Softly shining pink like raspberries; aromatic and very fruity, raspberries and strawberries on the palate; round and harmonic in the finish, decent sweetness but animating refreshing acidity.

Wonderful to enjoy purely or as companion to fruity desserts like sorbets. But better you try it to soft cheese, sheep or goat cheese - you'll love it!

Terroir

The vineyards „Alte Geringen“ with its chalky loam-clay-stone (mergel) and the windy vineyard Tenn bring a very fruity Blauer Zweigelt. The cool wood grounds in the vineyard Neudhartn causes a longer ripening period what gives the berries more time to develop full aroma without becoming heavy - ideal for fruity-fresh rosé wines! Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves a second time at the green harvest. We train in cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the end of October the grapes are pressed softly with a pneumatic press. Saignée of 15 % is done after a maceration of 1-2 hours. After a maturation of about 5 months in stainless steel tanks the Zweigelt Rosé is bottled.

Weather 2016

Late frost in April and hail in July made us worry, but finally it turned out to be a natural quality selection. Hot and dry wether in late summer made wonderful ripeness, while suddenly the autumn with cool and wet wether bursted in and made a great harmony with acidity. What a wonderful vintage full of drinking pleasure!

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 1-12 Jahre years bei at 14-16° C

Alkohol alcohol: 13,5 vol %
Restzucker residual sugar: 1,4 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,4 g/l
Mostwaage must weight: 20,5 KMW



WEINparade 2016: Gold

WeinGuide 2013:
4 von 5 Gläsern

selection ***
DAS GENUSSMAGAZIN



Stilistik

Dunkelrot, feine Kirschnoten, ein wenig Waldbeeren und dezente Würze; cremig und füllig; samtiges, nicht zu präsent Tannin; am Gaumen dann saftige Kirsche mit einer Idee von Kräutern; angenehmer Trinkfluss und schöne Länge.

Passt sehr schön zu Steak oder Wildgeflügel, aber auch ein fruchtiger Begleiter zu Pizza oder Lasagne.

Terroir

Die Alten Geringen mit ihrem kalkhaltigen Lehm-Ton- Gestein (Mergel) und die windige Ried Tenn bringen einen fruchtbetonten Zweigelt hervor. Der kühle Waldboden in Neudhartn sorgt für Frische und eine ausgedehnte Reifezeit, wodurch sich die Aromatik der Beeren voll entwickeln kann, ohne zu breit zu werden. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Mitte Oktober bleibt der Saft für 3 Wochen auf der Maische stehen. Ausgebaut wird im großen Holz aus Weinviertler Eiche. Nach der BSA wird abgezogen und gelüftet, was im Februar wiederholt wird. Dann bleibt er bis April mit etwas Feinhefe im Holz. Nach einem weiteren Jahr Reifezeit gelangt der Zweigelt in den Verkauf.

Wetter 2015

Was für ein fantastischer Jahrgang! Strahlender Sonnenschein und warme Temperaturen bis zur späten Lese im Herbst ließen uns grandiose Qualität ernten. Erstmals nach vielen Jahren blieben uns auch nennenswerte Unwetter oder Verrieselung erspart, weshalb Sie sich bei der Trinkfreude nicht einschränken müssen!

Style

Dark red, fine cherry, a hint of black berries, some herbs; creamy and opulent; velvet, not too present tannines; juicy cherry on the palate with an idea of herbs; charming drinking pleasure with elegant length.

Goes perfectly with steak or wildfowl, but also a fruity companion for pizza or lasagne.

Terroir

The vineyards „Alte Geringen“ with its chalky loam-clay-stone (mergel) and the windy vineyard Tenn bring a very fruity Blauer Zweigelt. The cool wood grounds in the vineyard Neudhartn causes a longer ripening period what gives the berries more time to develop full aroma without becoming heavy. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves for a second time at the green harvest. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the middle of October maceration lasts about 3 weeks. The Blauer Zweigelt is vinificated in big wood from Weinviertel oak. After the second fermentation we extract and air the wine. This happens a second time in February. Then the Blauer Zweigelt stays in the barrels until April. After another year of ripening the wine ready.

Weather 2015

What a fantastic vintage! Bright sunshine and warm temperatures until the late vintage in autumn brought us great quality. For the first time after many years, there were no significant storms or other disasters. So you do not have to limit your drinking pleasure!

Zweigelt 2015

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 2-12 Jahre years bei at 16-18° C

Alkohol alcohol: 13,5 vol %
Restzucker residual sugar: 1,4 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,2 g/l
Mostwaage must weight: 20° KMW



Stilistik

Tiefes Rubinrot; in der Nase mild duftende Blumenwiese und Waldbeeren, Veilchen, etwas Zwetschke, ein Touch Kapuzinerkresse und Johannisbeeren im Nachhall; feine Fülle und Komplexität, elegant und harmonisch - bleibt lange.

Probieren Sie ihn zu Vorarlberger Alpbergkäse, zu Steak und deftigen Wurstplatten, aber auch schön zu Kartoffelauflauf oder Pizza.

Terroir

In der windigen Tenn finden wir tonigen Lehm vermischt mit Löss, darunter luftig-durchlässiger Schotter, was die Frucht und Würze so richtig ausreifen lässt. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Mitte Oktober bleibt der Saft für 2 Wochen auf der Maische stehen. Ausgebaut wird im großen Holz aus Weinviertler Eiche. Nach der BSA wird abgezogen und gelüftet, was im Februar wiederholt wird. Dann bleibt er bis April mit etwas Feinhefe im Holz. Nach einem weiteren Jahr Reifezeit gelangt der Blauburger in den Verkauf.

Wetter 2015

Was für ein fantastischer Jahrgang! Strahlender Sonnenschein und warme Temperaturen bis zur späten Lese im Herbst ließen uns grandiose Qualität ernten. Erstmals nach vielen Jahren blieben uns auch nennenswerte Unwetter oder Verrieselung erspart, weshalb Sie sich bei der Trinkfreude nicht einschränken müssen!

Style

Dark ruby red; complex aromas of flowers and wood berries in the nose, violets, some plums, a touch of nasturtium and chassis in the finish; elegant fine and dense body with good complexity and harmonic - stays long.

Try it to Vorarlberger Alpine Cheese or to steak or hearty plates of sliced cold meat, but also wonderful to pizza or potatoe sauté.

Terroir

In the windy Tenn we find loam with clay, mixed with loess, beneath airy-permeably brash. Fruit and herbal spice develop here in an overwhelming way. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves for a second time at the green harvest. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the middle of October maceration lasts about 2 weeks. The Blauburger is vinificated in big wood from Weinviertel oak. After the second fermentation we extract and air the wine. This happens a second time in February. Then the Blauburger stays in the barrels until April. After another year of ripening the wine is ready.

Weather 2015

What a fantastic vintage! Bright sunshine and warm temperatures until the late vintage in autumn brought us great quality. For the first time after many years, there were no significant storms or other desasters. So you do not have to limit your drinking pleasure!

Blauburger 2015

Herkunftsland product of: Österreich Austria
Weinbauregion/Gebiet region/area: Niederösterreich / Weinviertel Lower Austria
Qualitätsstufe Quality: Qualitätswein
Trinkreife drinking age: 2-12 Jahre years bei at 16-18° C

Alkohol alcohol: 13 vol %
Restzucker residual sugar: 1,3 g/l trocken dry
Säure acidity: 5,4 g/l
Mostwaage must weight: 20° KMW



Stilistik

Tiefes Rubinrot; dichte Frucht von dunklen, reifen Beeren, deutliche Zwetschke, feine oxidative Noten; saftige Frucht auch am Gaumen, anregende Säure spielt mit fruchtiger Extraktsüße, weiches, reifes Tannin, wärmender Alkohol im mittellangen Abgang.

Probieren Sie ihn zu gereiftem Käse, Wildgeflügel oder Italienischem!

Terroir

In den Raffeln und Gassen schlägt der St. Laurent seine Wurzeln in sehr kalkhaltigen, lehmigen Tegel mit Eisenanteil. Wunderbar für einen fruchtigen Burgunder, von dem man Fülle und Leichtigkeit zugleich erwartet! Die Schwarzerde in der oberen Schicht sorgt für besondere Fruchtigkeit der Trauben. Hier ist es extrem heiß, was dem früh reifenden St. Laurent sehr gefällt. Jede zweite Fahrgasse wird mit natürlichen Auswüchsen begrünt.

Erziehung

Wir wenden ein mittelhohes Erziehungssystem von 90 cm an. Bereits nach der Blüte wird entblättert, damit sich die kleinen Beeren an die Sonne gewöhnen. Beim Ausdünnen wird noch einmal freigestellt. Geschnitten wird im Streckerschnitt.

Ausbau

Nach der Handlese Anfang Oktober bleibt der Saft für 2 Wochen auf der Maische stehen. Ausgebaut wird im großen Holz aus Weinviertler Eiche. Nach der BSA wird abgezogen und gelüftet, was im Februar wiederholt wird. Dann bleibt er bis April mit etwas Feinheit im Holz.

Wetter 2015

Was für ein fantastischer Jahrgang! Strahlender Sonnenschein und warme Temperaturen bis zur späten Lese im Herbst ließen uns grandiose Qualität ernten. Erstmals nach vielen Jahren blieben uns auch nennenswerte Unwetter oder Verrieselung erspart, weshalb Sie sich bei der Trinkfreude nicht einschränken müssen!

Style

Dark ruby red; dense fruit of ripe dark berries, a lot of ripe, juicy plum, fine oxidation; juicy fruit on the palate, vibrant acidity plays with extract sweetness, soft, ripe tannines, warming alcohol in the medium finish.

Try it to ripe cheese, wildfowl or Italian cuisine!

Terroir

In Raffeln and Gassen the vines of this St. Laurent set their roots in very chalky, loamy marl with a bit iron. How wonderful for a fruity pinot, which is expected to have a strong body and vibrancy at the same time. The early ripening St. Laurent enjoys the hot and dry situation in all of these vineyards. Each second row is greened with naturally growing herbs.

Training system

To rise a high canopy the vines are cultivated in a trellis training system of about 90 cm. The canopy is thinned right after the bloom to make the little berries fit for the sun. We reduce the leaves for a second time at the green harvest. We train in the cane pruning system.

Vinification

After the harvest per hand at the early October maceration lasts about 2 weeks. The St. Laurent is vinified in big wood from Weinviertel oak. After the second fermentation we extract and air the wine. This happens a second time in February. Then the St. Laurent stays in the barrels until April.

Weather 2015

What a fantastic vintage! Bright sunshine and warm temperatures until the late vintage in autumn brought us great quality. For the first time after many years, there were no significant storms or other disasters. So you do not have to limit your drinking pleasure!



Sankt Laurent 2015