



# Gemischter Satz Hagenbrunn 2022 bio



## TERROIR & BEWIRTSCHAFTUNG

die Trauben stammen von vorwiegend alten Rebstöcken aus unseren verschiedenen Hagenbrunner Weingärten, am Fuße des Bisambergs. 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 Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

<https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn>

Seit 2021 ist der Betrieb biozertifiziert. Wichtige Gegenstrategie für neue Schädlinge und Trockenheit sind die Förderung der Biodiversität und die Erhöhung der Artenvielfalt.

---

## VEGETATIONSVERLAUF 2022

normale Blütezeit | heißer-trockener Sommer | Niederschläge im Spätsommer, gutes Lesewetter | Lese Anfang September bis Mitte Oktober

---

## WEINBESCHREIBUNG

Die besonderen Schätze unserer Weingärten von Hagenbrunn finden in diesem Gemischten Satz zu einem harmonischen Ganzen! Zeigt sich fruchtbetont (Williams-Birne) bei harmonischem, elegantem Körper, stützende Säurestruktur sorgt für Trinkfreude.

---

## SPEISENBEGLEITUNG

Vielseitiger Speisenbegleiter, passt besonders zu klassischen Gerichten der Wiener Küche.

### HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: GV, RI, WB, GB, CH,  
WR, GM

### QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

### BIO-KONTROLLSTELLE:

Austria Bio Garantie (EU-Bio)

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol.

SÄURE: 5,7 g/l

RESTZUCKER: 3,7 g/l

TRINKREIFE: 2023-2026

### VERARBEITUNG:

Lese Ende September bei 17°-19°KMW, gemeinsame Pressung, Vergärung im Stahltank bei 20°C, Lagerung auf der Feinhefe bis Anfang Jänner, erste Abfüllung Ende Jänner 2023.



# Gemischter Satz Hagenbrunn 2022 organic



## TERROIR & CULTIVATION

The grapes come from mainly old vines from our various Hagenbrunn vineyards, at the foot of the Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the Flyschzone (= sandstone with clay marl, calcareous) of the Vienna Woods. It has a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a beneficial effect on vegetation and aroma formation.

<https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn>

The wine estate has been organically certified since 2021. An important counter-strategy for new pests and drought is the promotion of biodiversity and the increase in species diversity.

---

## VEGETATION COURSE 2022

normal flowering time | hot-dry summer | Precipitation in late summer, good harvest-weather | Harvest start in the first week of September till middle of October

---

## TASTING NOTES

The special treasures of our vineyards of Hagenbrunn find in this mixed set to a harmonious whole! Shows fruity hints (Williams pear) in a harmonious, elegant body, supporting acidity ensures drinking pleasure.

## FOOD PAIRING

Versatile food companion, particularly suited to classic dishes of Viennese cuisine.

**ORIGIN:** Lower Austria

**VARIETY:** GV, RI, WB, GB, CH,  
WR, GM

**QUALITY LEVEL:** Quality wine

**ORGANIC CONTROLL  
INSTITUTE:** Austria Bio Garantie  
(EU-Organic)

**ALCOHOL CONTENT:** 12.5 %vol.

**ACIDITY:** 5.7 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 3.7 g/l

**DRINKING AGE:** 2023-2026

**PROCESSING:**  
Harvest in the end of September  
with 17°-19°KMW, pressing  
together, controlled at 20°C  
fermentation in stainless steel tank,  
bottling in the end of January 2023.