



# Gemischter Satz 2021

## Hagenbrunn



### TERROIR

die Trauben stammen von vorwiegend alten Rebstöcken aus unseren verschiedenen 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 2021

späte Blütezeit | normaler Sommer mit Niederschlägen |  
außergewöhnlicher sonniger, trockener Herbst | Lese Mitte  
September-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:** 6,9 g/l

**RESTZUCKER:** 4,3 g/l

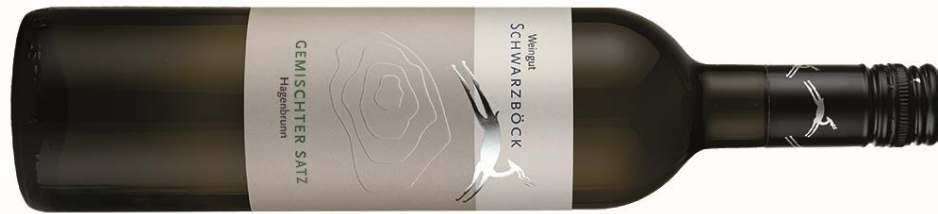
**TRINKREIFE:** 2022-2025

**VERARBEITUNG:**  
Lese Anfang Oktober bei 17°-  
19°KMW, gemeinsame Pressung,  
kontrollierte Vergärung im  
Stahltank bei 20°C, Ausbau auf der  
Feinhefe bis Mitte Jänner.



# Gemischter Satz 2021

## Hagenbrunn



### TERROIR

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. The edition 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 2021

late time of flowering | moderate warm summer with rainfall | great sunny and dry autumn | normal time of harvest

---

### 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:** 6.9 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 4.3 g/l

**DRINKING AGE:** 2022-2025

### PROCESSING:

Harvest in the beginning of October with 17°-19°KMW, pressing together, controlled at 20°C fermentation in stainless steel tank, maturing on the deposit of lees until mid of January.