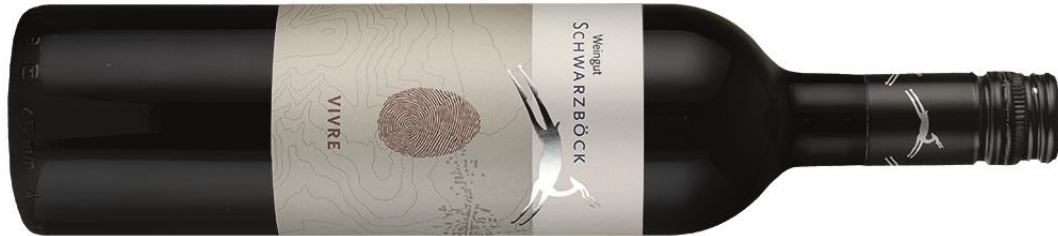




Vivre 2020



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 2020

trockenes, warmes Frühjahr, früher Austrieb, regenreicher Mai und Juni verzögerte die Blüte, Blüte erfolgte über 2 Wochen Mitte Juni, abwechslungsreicher Sommer, trockener Spätsommer, Erntebeginn Mitte September, bis Mitte Oktober gute Erntebedingungen.

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:
Wien

REBSORTE: 100% Zweigelt

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 12,5%vol.

SÄURE: 5 g/l

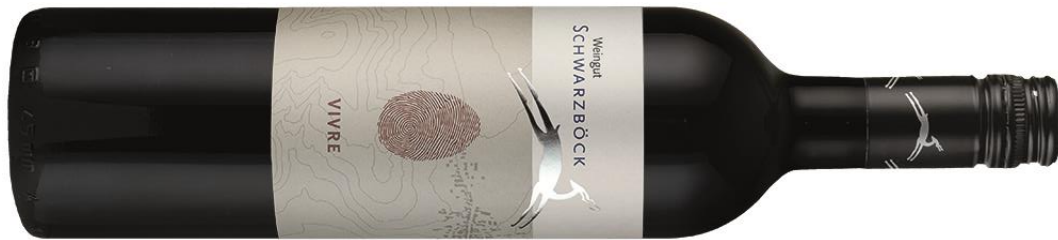
RESTZUCKER: 4,5 g/l

TRINKREIFE: 2022-2025

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 August 2022.



Vivre 2020



TERROIR

The grapes come 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 2020

dry, warm spring, early budding, rainy May and June delayed flowering, flowering took place over 2 weeks in mid-June, varied summer, dry late summer, harvest start in mid-September, good harvest conditions until mid-October.

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: Vienna

VARIETY: 100% Zweigelt

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 12.5%vol.

ACIDITY: 5g/l

RESIDUAL SUGAR: 4.5g/l

DRINKING AGE: 2022-2025

PROCESSING:

Harvest at beginning of October, 8 days of maceration, fermentation at 28-30°C in stainless steel tanks, after pressing maturing 50% in stainless steel tanks and 50% in barrels. Bottling in August 2022.