



Zweigelt Reserve

Stammersdorfer Ried Braschen 2019



TERROIR

Die Ried Braschen ist eine Ostlage am Bisamberg im Gemeindegebiet Wien-Stammersdorf. 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.

VEGETATIONSVERLAUF 2019

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

WEINBESCHREIBUNG

Sein feiner Duft nach Wildkirschen betört, die Anklänge an Nougat, Zimt und Vanille schmeicheln dem Gaumen. Er wirkt saftig, elegant und kraftvoll bei schönem Schmelz und edlem Tannin.

SPEISENBEGLEITUNG

Passt besonders gut zu Kurzgebratenem vom Lamm oder Rind.
Harmoniert gut zu gebratenen, gefüllten Wildgerichten.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Wien

REBSORTE: Zweigelt

QUALITÄTSSTUFE: Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %vol.

SÄURE: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 1 g/l

TRINKREIFE: 2023-2030

VERARBEITUNG:

Lese Mitte Oktober, 14 Tage
Maischestandzeit, Vergärung im
Stahltank bei 28-32°C, nach der
Pressung rund 12 Monate in franz.
Allier-Eichenfässern (35% neu) gereift,
Abfüllung im September 2022.



Zweigelt Reserve

Stammersdorfer Ried Braschen 2019



TERROIR

The Ried Braschen is an eastern slope on the Bisamberg in the municipality of Vienna-Stammersdorf. 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 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

Fine fragrance of violets, also some cherry and blackberry play along, juicy and straightforward, powerful physique, bundled and pointed, beautiful glaze. Shows an amazing amount of grip for this grape variety, a very long-lasting wine!

FOOD PAIRING

Goes well with roast lamb or beef. Harmonizes also with fried, stuffed game dishes.

ORIGIN: Vienna

VARIETY: Zweigelt

QUALITY LEVEL: Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 13.5%byVol

ACIDITY: 5.5 g/l

RESIDUAL SUGAR: 1 g/l

DRINKING AGE: 2023-2030

PROCESSING:

Harvest in the middle of October, 14 days of maceration, controlled fermentation at 28-32°C in stainless steel tanks, after pressing approx. 12 months storage in french Allier-oak barrels (35% new), bottling in September 2022.