



# Zweigelt Reserve Ried Proschen 2017



## TERROIR

Die Ried Proschen 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.



**vinaria**  
ÖSTERREICHISCHER ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

---

## VEGETATIONSVERLAUF 2017

Keine Spätfrostschäden      Frühe Blüte  
heißer, trockener Sommer      Frühe Lese

---

## WEINBESCHREIBUNG

Feiner Veilchenduft, auch etwas Maulbeere und Brombeere spielen mit, saftig und gradlinig, kraftvoller Körperbau, gebündelt und pointiert, schöner Schmelz. Zeigt für die Rebsorte erstaunlich viel Biss, ein Wein mit Zukunft!

---

## SPEISENBEGLEITUNG

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

---

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Wien

REBSORTE: Zweigelt

QUALITÄTSSTUFE:  
Qualitätswein mit g.U.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %vol.

SÄURE: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 2,4 g/l

TRINKREIFE: 2019-2026

## VERARBEITUNG:

Selektion in mehreren Etappen bis Anfang Oktober, 14 Tage Maischestandzeit, Vergärung im Stahltank bei 28-32°C, nach der Pressung rund 12 Monate in franz. Allier-Eichenfässern gereift, Abfüllung im November 2018 in 0,75lt.- und 1,5lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



# Zweigelt Reserve Ried Proschen 2017



## TERROIR

The Ried Proschen is an eastern location 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.



**vinaria**  
ÖSTERREICHISCHES VERBANDSWEINGUT FÜR WEINKULTUR

## VEGETATION COURSE 2017

No late frost damage	early flowering
hot, dry summer	early harvest

## TASTING NOTES

Fine fragrance of violets, also some mulberry and blackberry play along, juicy and straightforward, powerful physique, bundled and pointed, beautiful glace. 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 with P.D.O.

**ALCOHOL CONTENT:** 13,5 %vol.

**ACIDITY:** 5,4 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 2,4 g/l

**DRINKING AGE:** 2019-2026

### PROCESSING:

Selection of several steps until beginning 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, bottling in November 2018 in 0,75lt. and 1,5lt. bottles with screw-cap.