

zweigelt 2011 klassisch

boden: die bodenvielfalt des gesamten mittelburgenlandes. schwerer lehm Boden, lehmiger sand, eisen- und kalkhaltig, glimmerschiefer und granitgneis, phyllit, pseudogley, schotter, quarz, muschelkalk.

weingärten: die weingärten verteilen sich beinahe über das gesamte mittelburgenland. neckenmarkt, horitschon, unterpetersdorf, haschendorf, raiding.

weingartenbearbeitung: jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, geringer pflanzenschutzinsatz, nützlingsfördernd.

seehöhe: 200 - 480 meter

rebstöcke: ca. 5 - 35 jahre

ernte: 15. september 2011 – 01. oktober 2011

ertrag: 50hl / ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, geregelte gärung im edelstahlbehälter, 8-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rotation. anschließender biologischer säureabbau im oktober 2011, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: großes holzfass und gebrauchtes kleines holzfass für mind. 6 monate

alkohol: 13 %vol.

trinktemperatur: 14-16°C

lagerfähigkeit: bis 2015
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang:

das zuerst schwierige weinjahr 2011 wandelte sich im laufe des warmen, trockenen herbstes zu einem der hervorragendsten jahre der letzten dekade. spätfrostschäden in den tieferen, flachen lagen sorgten zu jahresbeginn für flächeneinbußen. mitte des sommers gab es zudem hagel in manchen teilen der weingärten in neckenmarkt. diese schäden konnten jedoch durch den gesunden wuchs in der darauffolgenden zeit und durch entsprechende handarbeit kompensiert werden. die warmen temperaturen des sommers hielten bis zur späten lese durch. es war der wärmste september seit 50 jahren und sogar der oktober war außergewöhnlich warm und sonnig. die weine des jahrgangs 2011 zeigen sich sehr fruchtig, reif, mit stoffigem kern, tiefgang, ausdauer und garantieren ein großes lagerpotential.