



Ausgabe im Dezember 2012

## Grüner Veltliner

*junger grüner 2012*



### Tatsachen

*Sorte*

100% Grüner Veltliner

*Alkoholgehalt*

11.5 %vol

*Restzuckergehalt*

trocken

*Vinfizierung*

Handlese Mitte September  
gekühlt vergoren im Edelstahl

### sensorische Kostnotiz:

duftig, frische Nase mit lauten Klängen von Grapefruit und grünem Apfel am Gaumen jugendliches Säure-Zucker-Spiel mit feiner Mineralik, exotischer Frucht und animierendem Abgang

### Speiseempfehlung:

traditionelle österreichische Küche aber auch sehr gut als Aperitif geeignet

**optimale Trinktemperatur: 10°C**

**ideale Trinkreife: sofort bis 1 Jahr**

## das Weinjahr 2012

*rückblickend*

Spätfrost, Trockenheit und Hitze sind die Schlagwörter des Witterungsverlaufes 2012.

Der rasche Austrieb im Frühjahr und der trockene, sehr heiße Sommer sorgten für einen sehr schnellen Vegetationsverlauf und führten aufgrund des Reifevorsprungs zu einer sehr frühen Weinernte.

## Jahrgang 2012

*klein aber fein*

Die für unsere Region sehr schöne trockene Witterung hat zu sehr gesunden und reifen Trauben geführt. Sommerliche Trockenheit und ungewöhnlich warme Temperaturen zur Ernte erforderten viel Aufmerksamkeit bei der Handlese, Traubenübernahme, Vergärung und Jungweinvinifizierung. Um ein sauberes Durchgären zu gewährleisten, musste sehr viel Aufmerksamkeit auf die Temperaturregelung und die Stabilisierung des Säuregehaltes gelegt werden. Die Trauben schenken uns physiologisch reife Aromen und fruchtige Körper, die mit sorgfältiger Sensibilität in die Jungweine übergeführt wurden.

Nicht nur der Jungwein überzeugt mit großer Fruchtigkeit, sondern man kann sich auf reife, fruchtige und stoffige Weine des Jahrganges 2012 freuen!

KOSTBARES SCHENKEN



## Cuvée TRE

*kraftvoll 2007*



### Tatsachen

*Sorte*

klassische Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon

*Alkoholgehalt*

13.5 %vol

*Restzuckergehalt*

trocken

*Vinfizierung*

Handlese Mitte November  
vergoren im Edelstahl  
gelagert und gereift teilweise im kleinen Eichenholzfass

### sensorische Kostnotiz:

vielschichtige Fruchtnoten in der Nase, die an Kirsche und Brombeere erinnern am Gaumen reife Fülle, dezente Röstaromen und dominierende Würze, mit langem Abgang

### Speiseempfehlung:

eignet sich ideal zu Gerichten für die Weihnachtsfeiertage, zu dunklem Fleisch, aber auch perfekt zu Käseplatten