



sam 2011

sorten: syrah, zweigelt & merlot

boden: zweigelt und syrah: sehr karger glimmerschiefer- und granitgneisboden, phyllit, sandiger lehm, mittlerer kalkgehalt, hohe wasserdurchlässigkeit.
merlot: schwerer, dichter lehm-tonboden mit hohem kalkgehalt, sehr gute wasserspeicherkapazität.

weingarten: zweigelt und syrah stammen von den steilen südhängen des neckenmarkter weingebirges, direkt an ungarland grenzend. merlot kommt vom raidinger raga; eine südostexponierte großlage im süden des mittelburgenlandes.

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

seehöhe: neckenmarkt: 320 – 400 meter, raiding: 250 meter

rebstöcke: (mittelwert) zweigelt: 40 jahre, merlot: 15 jahre, syrah: 10 jahre

ernte: zweigelt: 20. september 2011, merlot: 12.oktober 2011, syrah: 19.oktober 2011

ertrag: 4ohl / ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, spontane gärung im 600olt. holzgärständer, anschließend spontaner biologischer säureabbau, 14-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, zirkulation des mostes auf maischekuchen, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung, cuvée-tierung im winter 2012.

ausbau: kleines holzfass (60% neu) für 13 monate

alkohol: 14 %vol.

trinktemperatur: 16-18°C

lagerfähigkeit: bis 2022
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.