

Gemärk 2013

Unser Gemärk: Ein Vier-Sorten-Cuvée, äußerst fruchtig, harmonisch und fordernd zugleich. Der Gemärk lässt sich unkompliziert trinken, erscheint in seiner Unkompliziertheit jedoch niemals langweilig, sondern vielmehr angenehm und schmeichelnd. Frech verlockt er Nase und Gaumen die Verschmelzung der vier Rotweinsorten zu erkunden und zu erschließen. Der Gemärk wächst auf der Riede Gemärk, eine Lage auf der bereits etliche hervorragende Rotweine gezogen und geerntet werden konnten. Geben sie unserem Gemärk Zeit zum Durchatmen - er wird es ihnen danken!

| | |
|-------------------|---|
| Sorten | Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| Beschreibung | extra-wilder Kräuter-Beeren Mix! |
| Lagen | Gemärk |
| Boden | Leithakalk Sand und Sandstein |
| Ernte | Selektionierte und sortenspezifische Handlese von Mitte September bis Anfang Oktober |
| Verarbeitung | Biologischer Säureabbau gebrauchten, 2 bis dreijährigen, Holzfässern Ausbau 14 Monate Erst kurz vor dem Abfüllen verschnitten |
| Abfüllung | 9.Dezember 2014 |
| Analyse | Alkohol 13,7% Restzucker 1,0g/l Säure 5,3‰ |
| Serviertemperatur | 16°C |
| Speiseempfehlung | Wild Rind Gegrilltes |

Sauvignon Blanc 2013

Im Jahr 2005 haben wir uns für die Bouquet-Sorte Sauvignon Blanc entschieden. Die Stöcke wurden auf der hervorragenden Weißweinlage Geier gesetzt. Sie wurzeln dort und entwickeln sich jedes Jahr weiter. Die Weinstöcke finden immer mehr ihre Mitte. Wir lernen in jedem Jahr bei der anspruchsvollen Bearbeitung dazu.

Die Trauben des Sauvignon Blanc werden ausschließlich vollreif geerntet. Die Beeren haben zu diesem Zeitpunkt ihren sortentypischen exotischen Geschmack. Durch den langsamen Ausbau wird ein langsamer Reifeprozess des Weines in der Flasche erreicht. Vielleicht einwenig untypisch für die österreichische Weißweinkultur, möchten wir auch unserem Sauvignon Blanc die Zeit geben, sich auch abgefüllt weiter zu entwickeln. Haben sie den Mut sich eine Flasche auf die Seite zu legen und erst im nächsten Jahr zu trinken!

| | |
|-------------------|---|
| Sorten | Sauvignon Blanc |
| Beschreibung | überreife Passionsfrucht, Rosenblüten, wird laut mit Luft selbstbewusst |
| Lagen | Geier |
| Boden | Ruster Schotter und Sand Sand und Sandstein |
| Ernte | Mitte September 2013 |
| Verarbeitung | Temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank |
| Abfüllung | 5. März 2013 |
| Analyse | Alkohol 12,6% Restzucker 1,1g/l Säure 5,7‰ |
| Serviertemperatur | 7°C |
| Speiseempfehlung | Gegarte Fische Brathuhn |