



alpha

HERKUNFT	Deutschkreutz Mittelburgenland
LAGE/BODEN	Hochberg Lehmboden mit Kalkanteil
ALTER DER REBSTÖCKE	10-15 Jahre



Unsere Lagen, der Ort, in dem wir leben und arbeiten, unsere Region. Gründe genug, um eine konsequente Entscheidung zu treffen. Seit 2009 setzen wir ausschließlich auf Rotwein. Rund 80 % unserer Rebflächen sind mit Blaufränkisch bepflanzt. Einer Sorte, die für die Region steht, mit Eigenständigkeit besticht und großes Potenzial hat. Wir vinifizieren den typischen Mittelburgenländer in fünf Ausbaustufen und aus verschiedenen Lagen. Die Spielarten reichen von elegant und mineralisch bis hin zu intensiv und kräftig.

In unseren Weingärten wachsen außerdem internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah sowie ein bisschen Zweigelt. Ein besonderes Juwel und zugleich Liebhaberei ist eine alte Anlage Pinot Noir, die schon meine Großeltern bearbeiteten.

Unser Motto lautet „weniger ist mehr“. Wenige ausgewählte Rebsorten, naturnaher Anbau, händische Lese, spontane Vergärung. Das sind die Zutaten, aus denen kompromisslose Qualität in der Flasche entsteht. Qualität, die anerkannt wird.

Goldberg, terra o., elegy oder Cupido heißen unsere Zugpferde, die regelmäßig für Auszeichnungen sorgen. „terra o.“, unsere Parade-Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah besticht durch Kraft und Würze gepaart mit intensiver Frucht. Cabernet Sauvignon und Merlot bringen ihre Aromen im „elegy“ zum Ausdruck. Der „Cupido“ vereint als reinsortiger Blaufränkisch mineralische Noten, rauchige Würze, feine Tannine, dunkle Früchte. Internationale Weinexperten überzeugen wir immer wieder mit unseren Weinen.

WIR SIND MITGLIED BEI:



VITIKULT IST, wo der Blaufränkische mit all seinen Sinnen im Mittelpunkt steht. www.vitikult.at



Die große Vielfalt an unterschiedlichen Charakteren, sowohl der Weine als auch der Winzerinnen, bringt viel weiblichen Charme und Esprit in die österreichische Weinszene. www.11frauenundihreweine.at



Fruchtig, würzig - unverkennbar Blaufränkisch www.blaufraenkischland.at

ERNTE	Selektive Lese von Hand
GÄRUNG	Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 8 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.
BESCHREIBUNG	Nomen est omen, der erste in unserem Reigen. Ein Blaufränkisch aus jungen Weingärten, fruchtig, frisch mit kräftiger Würze. Ein Roter, der gerne auch gekühlt ins Glas kommt. Und Schluck für Schluck Lust auf mehr macht.
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Nudel- und Fleischgerichten & auch solo genossen ein Erlebnis
TRINKTEMPERATUR	14 - 16 °C