



## Wien.1 Vienna 2019 60% Riesling . 20% Grüner Veltliner . 20% Pinot Blanc

Diese duftige Cuvée bringt Wien pur ins Glas. Frucht & Duft steuert der Riesling bei, der Pinot Blanc die Fülle und der Veltliner die Würze. Insgesamt ein frischer, spritziger Blend, sehr belebend und reizvoll.

Ein echter Sommerwein! Erfrischend, spritzig, fruchtig. Der Riesling bringt Frucht und anregende Säure, der Grüne Veltliner Würze und Pinot Blanc sorgt für den Körper. Alles in einem; pures Trinkvergnügen.

The traditional Viennese wine was the inspiration for this blend. Riesling brings fruit and fragrance, Pinot Blanc body, and Grüner Veltliner spice. The result is a crisp, vivacious blend with animated charm.

A true summer wine! Refreshing, animating, fruity. Riesling brings fruit and fragrance, Pinot Blanc body, and Grüner Veltliner spice. In sum: pure pleasure.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GOLD - Frankfurt International Trophy**

**SILBER - Wiener Weinpreis**

**89 Falstaff-Punkte**

**„Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis“ - Die Presse**

**DIE LAGEN** Herrenholz und Praschen liegen auf einem Hochplateau mit wundervollem Blick auf Wien.

**DER BODEN** besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 19 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN** Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichend Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang September bei 20° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperaturregelung bei etwa 18°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARDS** "Herrenholz" and "Praschen" are located on a plateau with an incredible view over Vienna.

**THE SOIL** consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 19 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

**WEATHER CONDITIONS** If we were to wish weather as a winemaker, it would probably be like 2019. After a mild winter, we were allowed to follow a medium-late shoot and a normal flowering time. Beautiful weather was repeatedly interrupted by sufficient rainfall, so it never came to drought periods. The harvest took place a bit earlier, but not nearly as early as 2018 and was characterized by sunshine and cool days without rainfall. With that we were able to harvest fantastically beautiful grape material and expect a picture book vintage for all types of wine.

**HARVEST** took place by the beginning of September at 20° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

**IN THE CELLAR** the grapes have been destemmed and squeezed and must was pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 18°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Wien  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-3 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12,5 vol%  
SÄURE 6 g/l  
RESTZUCKER 5,8 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Vienna  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-3 years  
Contains sulfites  
ALCOHOL 12,5 vol%  
ACIDITY 6 g/l  
RESIDUAL SUGAR 5,8 g/l