

# Zeiselberg 2009

## **Charakter**

dunkles Granatrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen;  
in der Nase nach Vanille, Kräutern und Brombeeren;  
am Gaumen voll und dicht, strukturiert, saftig, würzig,  
nach Bitterschokolade;  
der Abgang mineralisch, intensiv und lang

## **Herkunft**

Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot noir:  
8 bis 18 Jahre alte Reben, veredelt auf den Unterlagen 5BB  
und SO4, gewachsen auf Schotterböden in Weiden am See  
(Blaufränkisch der Lage Zeiselberg)

## **Vinifikation**

Lese von Hand am 22. September 2009, sorgfältigste  
Selektion im Weingarten;  
spontane Gärung auf der Maische imahltank bei 28 bis  
33 °C, Maischeumwalzung mit pneumatischem Stempel,  
Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau im großen  
Holzfass, 18 Monate Reifung in alten Barriques;  
abgefüllt mit Naturkork im Februar 2011

**Lagerempfehlung:** bis 2016

produziert nach den Richtlinien von Bio Austria  
kontrolliert durch Austria Bio Garantie

