



BURGENLAND

BLAUBURGUNDER 2000

Rebsorte:	100% Blauburgunder
Lagen:	Schafleiten
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig
Pflanzjahr:	1992 (8 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 30. Aug. 2000
Weinbereitung:	klassische offene Bottichvergärung
Maischestandzeit:	24 Tage
Ausbau:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 12 Monat im Barrique.
Farbe:	helles Rubinrot
Gesamteindruck:	Duft nach Himbeeren viel Schmelz am Gaumen, eleganter Wein mit schöner Tanninstruktur.

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 5198/02
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,4 % vol
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	0,7 g/l
Mostgewicht:	20,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	27,9 g/l
Relative Dichte:	0,9936



BURGENLAND

Blaufränkisch Classic 2000

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Lagen:	Lange Acker
Boden:	Tiefgründiger humoser Boden
Pflanzjahr:	1990 (11 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 30. 9. 2000
Weinbereitung:	geschlossene Gärung im Maischetank
Maischestandzeit:	18 Tage
Ausbau:	Malolaktik und Ausbau im großen Holzfaß
Gesamteindruck:	Rubinrot, zarter Brombeerenduft, weicher harmonischer Wein

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 7365/02
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,7%vol
Säure:	5 g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	26,2 g/l
Relative Dichte:	0,9942



BURGENLAND

EDELGRUND Eiswein 2000

Rebsorte:	70% Muskat Ottonel 30% Welschriesling
Lage:	Ungerberg – Muskat Ottonel Reitacker - Welschriesling
Boden:	Sand- Lehmboden
Alter der Reben:	Ungerberg – 25 Jahre Reitacker. – 22 Jahre
Weinlese:	selektionierte Handlese am 24. 12. 2000 bei -10° C
Weinbereitung:	vergoren Edeltank,
Maischestandzeit:	0 – im gefrorenen Zustand gepreßt
Ausbau:	im Edeltank
Gesamteindruck:	Leuchtendes Gold, muskatwürziger Duft nach Rosen, Litschi und Zitrusfrüchten. Leicht würzig, florale Noten, am Gaumen nachhaltig. Sehr süße Frucht mit feiner Säure, langer sehr süßer Abgang.
Bewertungen:	Goldmedaille Concours Mondial Brüssel 2003

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 6596/02
Qualitätsstufe:	Eiswein
Alkohol:	11,4 % vol
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	194,5 g/l
Mostgewicht:	34,0 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	58,8 g/l
Relative Dichte:	1,0819



BURGENLAND

PANNOBILE ROT 2000

Rebsorte:	60% Blaufränkisch, 30% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon
Lagen:	Ungerberg – Blaufränkisch Hengstgraben – Zweigelt
Boden:	Eroffacker Cabernet Sauvignon Ungerberg: Sand-Lehmboden Hengstgraben: Lehm-Lößboden
Alter der Reben:	6 – 13 Jahre
Weinlese:	selektionierte Handlese am ZW 2. Sept., BF + CS 15. Sept.2000
Weinbereitung:	geschlossene Vergärung im Maischetank
Maischestandzeit:	18 – 27 Tage
Ausbau:	Malolaktik im großen Holzfass, danach 13 Monate im Barrique
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5%vol
Säure:	5,3g/l
Restzucker:	1,8g/l
Gesamteindruck::	Dunkles Rubinrot, Duft nach Kirschen und Schoko, am Gaumen Sauerkirsche, fruchtsüßer, komplexer Wein mit schön eingebundener Tanninstruktur.
Empfehlung:	Barberientenbrust mit Apfelrotkraut und Preiselbeeren Rehfilet an Morcheln und Pfifferlingsoße, Rotweinbirne und Rösti.

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4744/02
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,4 % vol
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Mostgewicht:	20,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	28,2 g/l
Relative Dichte:	0,9942



BURGENLAND

PANNOBILE WEISS 2000

Rebsorte:	100% Weissburgunder
Lage:	Salzberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhältig
Pflanzjahr:	1987 (13 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 13. 9. 2000
Weinbereitung:	vergoren und ausgebaut im Barrique,
Maischestandzeit:	10 Stunden
Ausbau:	13 Monate Hefekontakt mit Malolaktik im Barrique
Gesamteindruck:	helles Goldgelb, Duft nach Lindenblüten, zarte Röstaromen. Dicht, ausgewogenen, viel Schmelz, am Gaumen Pfirsich und Ananasaromen. Extraktreicher, vielschichtiger Wein mit angenehmer Frische im Abgang.
Empfehlung:	Kräftig gewürzte Wildpasteten Carpaccio mit weißen Trüffeln Frische Austern

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4324/02
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,8 % vol
Säure:	4,5 g/l
Restzucker:	2,9 g/l
Mostgewicht:	20,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	17,6 g/l
Relative Dichte:	0,9902



BURGENLAND

SYRAH 2000

Rebsorte:	100% Syrah
Lage:	Schafleiten
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil – kalkhaltig
Planzjahr:	1993 (7 Jahre)
Weinlese:	streng selektionierte Handlese am 13. Sept. 2000
Weinbereitung:	geschlossene Vergärung im Maischetank
Maischestandzeit:	23 Tage
Ausbau:	Malolaktik im großen Holzfass, danach 12 Monate Barrique.
Gesamteindruck:	tiefdunkles Kirschrot, Duft nach Tabak und Lakritze am Gaumen sehr dicht, Anklänge nach Lebkuchen. voller, kräftiger, komplexer Wein mit langem Abgang.
Empfehlung:	zu deftigen Wildgerichten – Hirsch oder Gams
Bewertungen:	92/100 Pkt. Beverage Tasting Institut Chicago 2002 Goldmedaille Concours Mondial Brüssel 2003

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4326/02
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3 % vol
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	0,5 g/l
Mostgewicht:	20,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	31,1 g/l
Relative Dichte:	0,9949



BURGENLAND

UNGERBERG 2000

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Lagen:	Ungerberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig
Pflanzjahr:	1990 (10 Jahre)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 15. 9. 2000
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung
Maischestandzeit:	18 Tage
Ausbau:	Malolaktik im großen Holzfaß, 14 Monate im Barrique
Gesamteindruck	tiefdunkles Rubinrot, Duft nach Kirschen und Schoko am Gaumen nach Kirschen und Weichseln extraktreicher, komplexer Wein mit langen Abgang
Empfehlung:	Zu Wildgerichten

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4325/02
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,4 % vol
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,9 g/l
Mostgewicht:	20,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	27,3 g/l
Relative Dichte:	0,9938



BURGENLAND

WEISSBURGUNDER 2000

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig
Pflanzjahr:	1987 (13 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese 10.9.2000
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 19°C vergoren
Maischestandzeit:	3 Stunden
Ausbau:	5 Monate im großen Holzfaß
Gesamteindruck:	Hellgelb, Duft nach Zitrus und Ananas am Gaumen mineralisch, ausgeprägte Ananasaromen. Fruchtiger, ausgewogener Wein mit viel Schmelz in Abgang.
Empfehlung:	zu Fisch und Geflügel Natur zubereitet. z.B.: Gedämpftes Seezungenfilet mit Grünspargel, Weinschaum und Salzkartoffeln.

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4947/01
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,6 % vol
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	1,3 g/l
Mostgewicht:	19 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	17,5 g/l
Relative Dichte:	0,9907



BURGENLAND

WEISSER RIESLING TBA 2000

Rebsorte:	100% Weißer Riesling
Lage:	Edelgrund
Boden:	Sand-Schotterboden
Pflanzjahr:	1994 (6 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 14. 11. 2000
Weinbereitung:	vergoren Edelstahltank,
Maischestandzeit:	12 Stunden
Ausbau:	im großen Holzfaß
Gesamteindruck:	helles Gold, finessenreiche Steinobstnase. frische Säurestruktur, nach Ananas und Pfirsich. rassiger Süßwein, guter Sortencharakter.

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 6595/02
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Alkohol:	13,0 % vol
Säure:	6,9 g/l
Restzucker:	118,2 g/l
Mostgewicht:	31 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	64,5 g/l
Relative Dichte:	1,0532