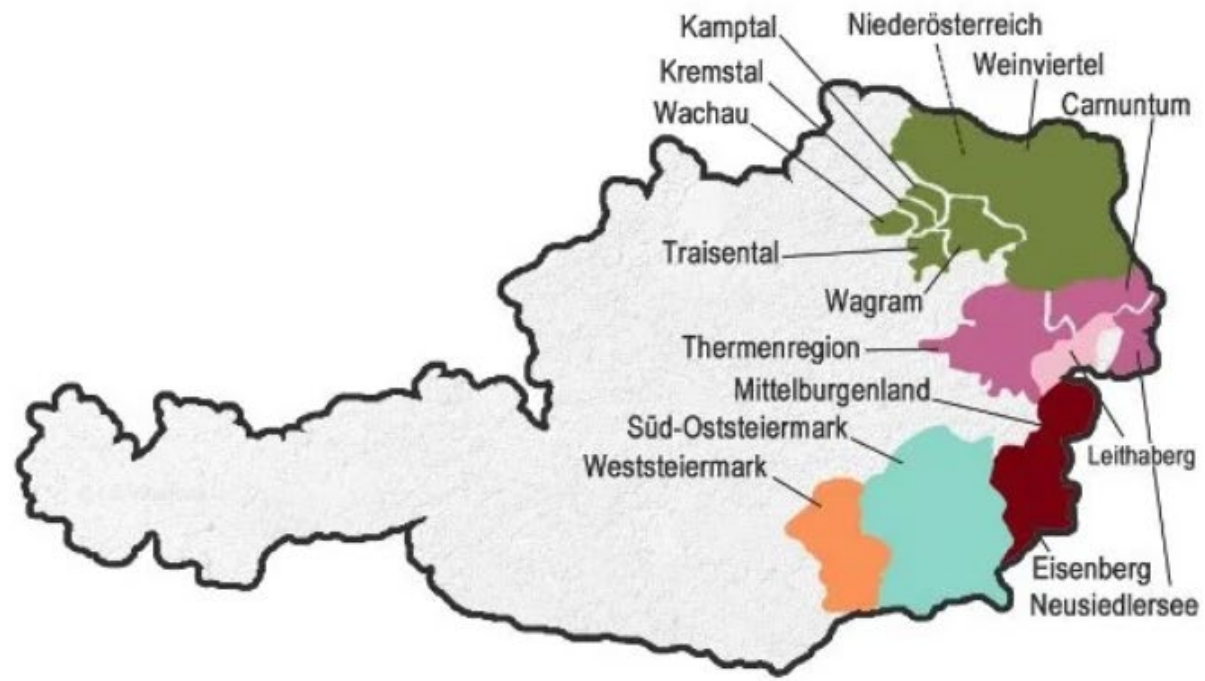




Landelijke proeverij Oostenrijk



- Kamptal
- Kremstal
- Wachau
- Weinviertel
- Traisental
- Wagram
- Thermenregion
- Mittelburgenland
- Süd-Oststeiermark
- Weststeiermark
- Eisenberg
- Carnuntum
- Leithaberg
- Neusiedlersee



Bründlmayer Sekt Brut Rosé Reserve 2023

Gebied: Niederösterreich, Kamptal DAC

Druivenras(sen) 33% Pinot noir, 33% zweigelt en 33% st. laurent

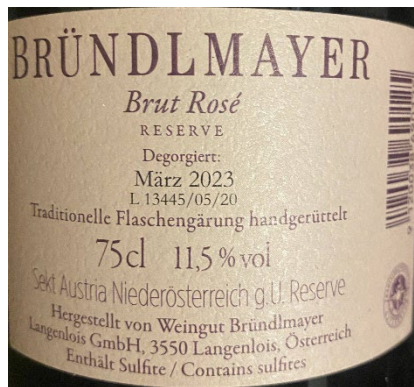
Wijngaard: Verschillende kalkhoudende percelen. De meeste liggen op hellingen naar het zuid-oosten gericht

Oogst: Tussen de eerste week van september en de tweede week van oktober

Vinificatie: De druiven gaan direct na de oogst de kelder in waar het gecontroleerde pressing ondergaat. De cuvée is gemaakt via de klassieke methode met toevoeging van suiker en gist na het bottelen. De flessen liggen 18 tot 24 maanden.

Houtopvoeding: Geen

Smaakimpressie: Een fijne delicate mousse. Subtiele tonen van kersen en wilde aardbeien, ietwat citroen en karamel



Smaaktype: Verfijnd en elegant

Alcohol Percentage: 11.5% **Zuurgraad:** 8,9 gram per liter **Restsuiker:** 8,5 gram per liter **Serveren:** 8-10°C

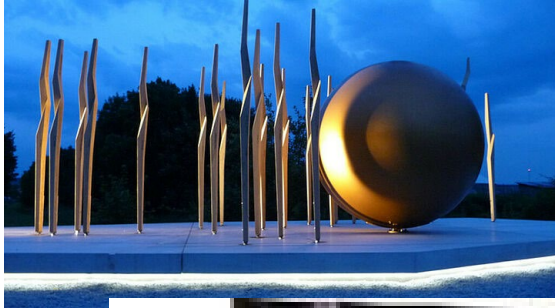
Bewaren: 2 tot 3 jaar na de oogst



GÖTTLESBRUNNER WINZER PRESENTEREN ZICH

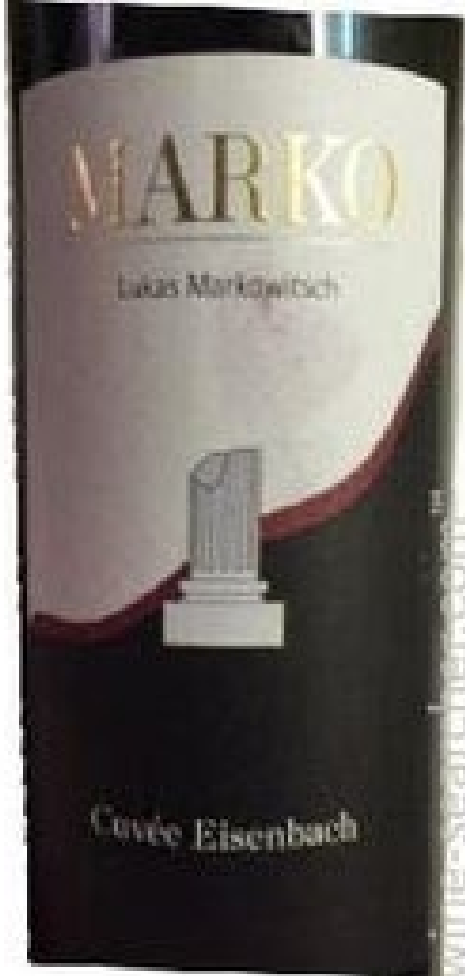


- **MARKO** LUKAS MARKOWITSCH
- Echt familie bedrijf, broer "Hansi" wijngaard, Ma PR + verkoop
- 15 ha met Rosenberg als visitekaartje met verder Haidacker en Eisenbach
- Rood 70%
- Proeflokaal overdag "vrij" toegankelijk met alle wijnen
- Lid "Nachhaltig Österreich" dwz BIO zonder "dogma's en mode"



GÖTTLESBRUNNER

WINZER PRESENTEREN ZICH



- Cuvée **EISENBACH** Marko 2020
- ZW, BF, ME 50, 30, 20
- 22 Jaar oude stokken
- Donauschotter = rivierpuin met veel leem, zand + grind (met Ca)
- 14 maanden barrique (beperkt nieuw hout)
- Alc 13.5% Rz 1.7 S 4.8



GÖTTLESBRUNNER

WINZER PRESENTEREN ZICH

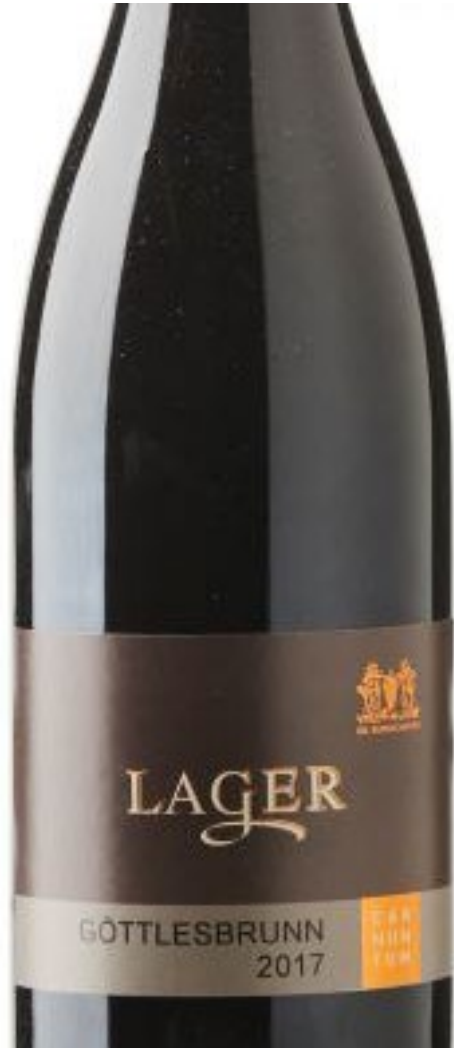


- Weingut Buschenschank **LAGER**
45% rood Wit: Grüner V en Weissburgunder R; vooral Zweigelt
- 9 ha rondom Göttlesbrunn
- Met de komst van Markus in het bedrijf van vader Ernst is er een overgang van gemengd bedrijf naar volledig wijnbouw
- 2019 gestart met certificeringstrajekt BIO
- Bloemenstroken en schapen



GÖTTLESBRUNNER

WINZER PRESENTEREN ZICH



- **GÖTTLESBRUN** DAC 2019
- 100% Zweigelt
- Rosenberg en Haidacker (1^e lagen)
- 16 maanden barrique (Nieuw + gebruikt relatief veel nieuw)
- 1 jaar fles rijping
- (uit eerste “jaar naar Bio”)
- Alc 14% S 5.0 Rz 1.0



GÖTTLESBRUNNER WINZER PRESENTEREN ZICH



- WG Franz & Christina **NETZL** GmbH (Vader, dochter + partners)
- 30 ha, ÖTW en 1^e Lagen
- 65% R; Zweigelt, Blaufränkisch + Merlot, Cab Sauv en Syrah
- “4 Kronen” bedrijf = bijna top
- In alle “top Lagen” wijngaarden
- Ook optische selectie



GÖTTLESBRUNNER WINZER PRESENTEREN ZICH



- **ANNA-CHRISTINA 2019**
- Ried Bärnreiser ÖTW 1^e Lage
- Zweigelt 17/9, Merlot en C.S. 8/10
- Handmatige selectie + Optisch (machinaal)
- 1 maand op schil < 28[®]C
- 18 mnd Barrique (60% nieuw) na assemblage 4 mnd rust in RVS
- Alc 14% S 5.1 RZ 1.0



GÖTTLESBRUNNER WINZER PRESENTEREN ZICH



- Philipp **GRASSL**
- 3^e Generatie Familie wijngoed
- “Muster” 5 Kronen (1 vd 25!)
- “Mittel” = 25 ha. a 170.000 fl.
- Toplagen Rothenberg,
Bärnreiser, Schüttenberg
- 75% rood
- Sankt Laurent = chef’s lieveling
= “nicht jedermannssache”



GÖTTLESBRUNNER

WINZER PRESENTEREN ZICH



- Ried **Bärnreiser** 1 ÖTW 2020
- Magere kalkleem + Donau puin bodem slechts 28 hl / ha
- ZW 40% (55jr) ME 30% BF 30%
- 25 dagen schilcontact temp. gecontroleerd << 30[®]
- 18 maanden hout w.v. 40% barrique (deels nieuw) rest 500 l.
- 14.2% alc. 5.8 S. 1.5 Rz.



GÖTTLESBRUNNER WINZER PRESENTEREN ZICH



- **MARKOWITSCH** Gerhard
- Grootste en bekendste wijnboer uit Göttlesbrunn (75% rood)
- verwerkt ruim 100 ha.
- 50% contract teelt
- Eigen “Vollernter” (machine)
- Ook “loon” wijnmaker (o.a. voor Manfred Edelmann ,maar in verleden ook voor Dorli Muhr (van de Niepoort)



GÖTTLESBRUNNER

WINZER PRESENTEREN ZICH



- **Rosenberg 1 ÖTW 2020 1^e Lage**
- 55% ZW 30% ME 15% BF
- 250 m. glooiend (ZW onderaan)
- Leem kalk zand en grint (Donau)
- Handmatige pluk
- 20 d. spontaan (groot) hout
- Malo in frans eiken van diverse formaten 20 mnd
- 14.2 % alc. RZ 1.0 S. 5.3



GÖTTLESBRUNNER WINZER PRESENTEREN ZICH

- Weingut **OPPELMAYER**
- Vanaf 1638 in Göttlesbrunn
- 12 ha in de beste wijnbergen
- 55% Rood
- Al 30 jaar begroening wijngaard
- “Zertifiziert Nachhaltig Austria”
- ÖTW
- Aquarellen met diermotieven van eigen hand op etiket





GÖTTLESBRUNNER

WINZER PRESENTEREN ZICH



- **MYTHOS** Merlot 2018
- Rosenberg 250 m (= Lagenwijn)
- = 1^e Lage Kalkzandsteen, zand en Donau kiezel
- Oogst oktober (relatief laat) 21 KMW
- 25 dagen op schil in RVS
- 24 maanden barriques (40% nieuw)
- Alc 14.5% S 5.0 RZ 3.0



Johanneshof Reinisch Sankt Laurent 2020

Gebied: Thermenregion

Druivenras(sen): 100% St. Laurent

Wijngaard: Tattendorf met een kalkrijke alluviale bodem en grindhoudend

Oogst: Begin oktober geoogst

Vinificatie: Temperatuurgecontroleerde vergisting van 16 tot 20 dagen. Hierna 12 maanden lagering op grote houten vaten



Houtopvoeding: 12 maanden op grote houten vaten

Smaakimpressie: Donker robijnrood. Aroma's van donkere bessen in de neus, fijne tabaksnoot, elegant in de mond, sappige rode fruitnuances, delicate tonen van hout, zoet extract in de afdronk.

Smaaktype: Aromatisch en intens

Alcohol: 12,5% **Zuurgraad:** 5,5 gram restsuiker **Restsuiker:** 2,3 gram restsuiker

Serveren: 16-18°C

Bewaren: 5 tot 10 jaar na de oogst



Beck Blaufränkisch 'Bambule!' 2019

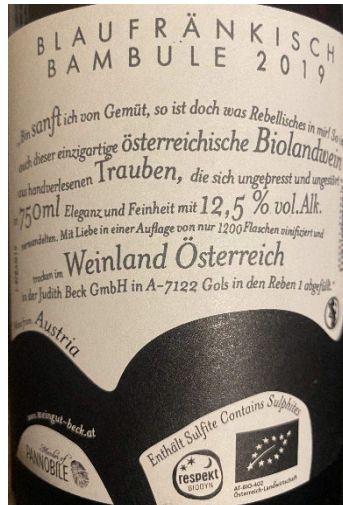
Gebied: Burgenland, Neusiedlersee

Druivenras: 100% Blaufränkisch

Wijngaard: Kurzberg en Altenberg. Leemhoudend en kalksteen

Oogst: Eind september handmatig geoogst

Vinificatie: Eerst ontsteeld, daarna veertien dagen schilnweking, gevolgd door voorzichtige kneuzing en rijping op oude barrique- en amphoravaten, gebotteld zonder filtering



Houtopvoeding: Veertien maanden rijping in gebruikte barrique- en amphoravaten

Smaakimpressie: Krachtig robijnrood van kleur, verschillend rood fruit in de neus, sappig en levendig, goede zuren en subtiele tannine

Smaaktype: Rijk en complex

Alcohol: 13,0% **Zuurgraad:** 5,2 gram per liter **Restsuiker:** 1,0 gram per liter **Serveren:** 10-12°C

Bewaren: Meer dan vijf jaar na de oogst



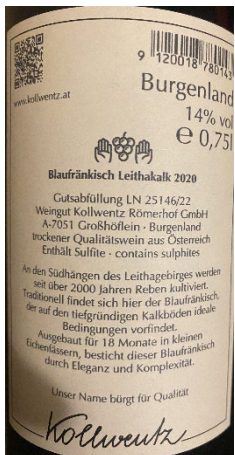
Kollwentz Blaufränkisch 'Leithakalk' DAC 2020

Gebied: Burgenland, Neusiedlersee

Druivenras: 100% Blaufränkisch

Wijngaard: Blaufränkisch is afkomstig van de wijngaarden Haussatz en Setz. Zuid en zuid-oostelijke hellingen van 180 tot 200m boven zeeniveau met zanderige leemgrond en hoog kalkgehalte.

Oogst: Selectieve handmatige oogst



Vinificatie: Voorzichtige persing van volledig rijpe en gezonde druiven met aansluitend schilweking en maceratie voor een periode van 3 tot 4 weken. Aansluitend 18 tot 21 maanden rijping in houten vaten.

Houtopvoeding: 18 tot 21 maanden rijping in kleine Franse eiken barriques.

Smaakimpressie

Sterk karmozijnrood. Pittige bessen, sterke, rijpe tannines, vol, met een lange afdrank

Smaaktype: Verfijnd en elegant

Alcohol: 14,0% Zuurgraad: 5,6 gram per liter Restsuiker: 1,0 gram per liter Serveren: 17°C

Bewaren: Tot 10 jaar na de oogst



Dank voor de aandacht.