



BIGA 2008



Degustationsnotiz:

Ein intensives Bouquet nach Erd- Himbeeren und Stachelbeeren machen den Rosé 2009 zu einem eleganten, sommerlichen Trinkvergnügen. Seine animierende Säure, eingebettet in einen eleganten Körper verleiht ihm seine besondere Raffinesse, die als Aperitiv wie zur Speisenbegleitung viel Freude bereitet. Zweigelt, Blaufränkisch.

13,0% vol. Alc. 5,7 Säure g/l, trocken

Vinifikation:

Die Trauben wurden Mitte Oktober 2008 mit 19° KMW durch selektive Handlese geerntet und teilweise spontan in Edelstahltanks vergoren.

Lagen und Klima:

Kühle Luftströme von der Donau und die Thermik der Stadt prägen das Klima am Wiener Nussberg. Gemeinsam mit dem schweren Muschelkalkboden bestimmt dieses den Charakter der Weine.

Allgemeines zum Jahrgang 2008:

Das Jahr 2008 war ein sehr spannendes Weinjahr. Normalen Witterungsverhältnissen bis zum April, folgte eine Hitzewelle im Mai. Ab Juni prägten Niederschläge und so mancher Hagelschauer das Wetter. Ungeachtet der Klimaverhältnisse konnten wir durch unsere gute und qualitätsorientierte Weingartenarbeit auch heuer wieder gesunde und reife Trauben in den Keller bringen. Besonderes Augenmerk galt einer intensiven Pflege der Rebstöcke, sowie des Bodens und seinen Nützlingen. Neben einer peniblen Laubarbeit, kümmerten wir uns um intensive Behandlungen mit Kamillentee. Eine deutliche Reduktion der Trauben und eine sorgfältige Selektion der Beeren während der Lese, brachten einen sortentypischen Jahrgang hervor. Fruchtigkeit und eine gute Säurestruktur bei gleichzeitig nicht zu hohem Alkoholgehalt versprechen bei unseren Rot- und Weissweinen Trinkfreude auf höchstem Niveau.

Weingut **HAJSZAN** Grinzinger Straße 86, 1190 Wien

tel. (01) 370 72 37, fax. (01) 370 72 37 20

wein@hajszan.com - www.hajszan.com