



| | |
|---|--|
| Bezeichnung / Name: | VENUS |
| Sorte / variety: | Pinot Noir (50%) + Blaufränkisch (50%) |
| Jahrgang /vintage: | 2016 |
| Riede / vineyards: | Rosenberg und Kräften |
| Bodentyp /type of soil: | kalkhaltiger Kulturrehoboden / <i>chalky soil</i> |
| Alter der Rebstöcke / age: | 14 und 15 Jahre / <i>14 and 15 years old</i> |
| Ertrag / amount: | 0,5 – 0,8 kg / Stock ; <i>0,5 – 0,8 kg /vine</i> |
| Ernte / harvest: | 17. September und 30. September 2016 <i>17th and 30th september 2016</i> |
| Maischestandzeit / <i>skin contact</i> : | 16 bis 21 Tage / <i>16 to 21 days</i> |
| Flaschenfüllung / <i>bottling</i> : | 01.09.2017 |
| Alkohol / <i>alcohol</i> : | 12,5 %vol. |
| Säure / <i>acidity</i> : | 4,7 ‰ |
| Restzucker / <i>residual sugar</i> : | 1,5 g/L |
| Ausbau / <i>cellar handling</i> : | Handgelesen in kleine Kisten, gerebelt und Fußgestampft; im offenen Gärbottich spontan vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau Lagerung in Tonneaux aus Ybbstaler Eiche für 11 Monate im Sandsteingewölbekeller der im Jahre 1750 errichtet wurde / <i>harvested by hands, destemmed and fermented in an open fermentor; after the malolactic fermentation stored in ybbstal oak tonneaux for 10 months;</i> |
| Beschreibung / <i>description</i> : | Fein würzige, dicht gewobene und elegant angelegte Cuvée / <i>fine herbal notes and elegant blend;</i> |
| Speiseempfehlung / <i>comparing food</i> : | Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen. / <i>eat what you want and drink what you like.</i> |
| Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / <i>my thoughts</i> : | Die Venus erhielt ihren Namen durch das Bild von Sandro Botticelli („Geburt der Venus“ 1485). Diese römische „Schaumgeborene“ wird von den Westwinden ans Ufer geweht. Auch bei der stürmischen – schäumenden Gärung wird aus Most Wein und die Geburt ist vollbracht. Es stürmt in Carnuntum nicht nur bei der Gärung in den Kellern, nein auch während der Vegetationszeit ist der Wind ein fast ständiger Begleiter. Die Schaumgeborene wird in einer Muschel (Zeichen für Leben) stehend an Land gespült, um dort von der Blumengöttin Flora in einem purpurnen Umhang in Empfang genommen zu werden. Die in sich ruhende, aber dennoch bewegt wirkende Venus mit ihren flatternden Haaren, verleiht dem Bild eine heitere Gelassenheit. Genau das soll auch der Wein versinnbildlichen: Langlebigkeit, Purpur, Aromavielfalt, ein in sich ruhender Wein, der trotzdem eine heitere Gelassenheit ausstrahlt. Ein schöner und elegant fragiler Wein, das ist die Venus. <i>The Venus takes its name from the picture from Sandro Botticelli (The Birth of Venus 1485). This Roman ‘arisen from the foam’ goddess was blown onto the shore by the west wind. Just like the stormy-foamy fermentation process which turns the grape juice into wine and the birth is achieved. In Carnuntum it is not only stormy in the cellar during the fermentation process, no; the wind also accompanies us in the vineyard during the vegetation time. The ‘arisen from the foam’ goddess would have been washed ashore in a shell (sign of life) and there she was greeted by the goddess of flowers, Flora, who wore a crimson cloak. As the Venus stood there in the shell, with her hair blowing in the wind and the waves behind her, she brought a sense of serenity with her. The picture and serenity of the Venus is exactly what the wine should bring: long living, crimson colour, tiered aroma, a wine for inner calmness that nevertheless allows its serenity to shine through. A lovely, elegant and fragile wine, that’s the Venus.</i> |
| Verschluss Sache / <i>closure</i> : | Naturkork sorgfältig manuell sortiert vom Korkproduzenten unseres Vertrauens aus Portugal www.z-cork.pt Gemixt mit DIAM |

Winzerin Birgit Wiederstein

Weinbergweg 1 * 2464 Göttlesbrunn * Austria * Carnuntum www.wiederstein.at winzerin@wiederstein.at