

Bezeichnung / <i>Name</i> :	ZIRKUS ZIRKUS ROT / <i>circus circus red</i>
Sorte / <i>variety</i> :	Zweigelt
Jahrgang / <i>vintage</i> :	2014 + 2015
Riede / <i>vineyards</i> :	Haigler, Aubüheln
Bodentyp / <i>type of soil</i> :	Kalkhaltiger Kulturrohboden / <i>chalky soil</i>
Alter der Rebstöcke / <i>age</i> :	41 und 50 Jahre / <i>41 and 50 years old</i>
Ertrag / <i>amount</i> :	0,9 bis 1,1 kg / Stock ; <i>0,9 – 1,1 kg /vine</i>
Ernte / <i>harvest</i> :	mitte September 2014 und 2015 / <i>mid of september 2014 & 2015</i>
Maischestandzeit / <i>skin contact</i> :	22 bis 27 Tage / <i>22 to 27 days</i>
Flaschenfüllung / <i>bottling</i> :	15.12.2015
Alkohol / <i>alcohol</i> :	12,5 %vol.
Säure / <i>acidity</i> :	5,4 ‰
Restzucker / <i>residual sugar</i> :	0,9 g/L
Ausbau / <i>cellar handling</i> :	Handgelesen in kleine Kisten, gerebelt und im Rotweingärständer vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau Lagerung im Tank und in gebrauchten Barriques / <i>harvested by hands, destemmed and fermented in an redwinefermentor; after the malolactic fermentation stored in inox and used barriques;</i>
Beschreibung / <i>description</i> :	Kirsche und dunkle Beeren; saftig und dicht, präsent aber weiches Tannin / <i>Cherry and dark berries, soft velvet feelig on the tongue;</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> :	Der liebe Zweigelt, nie kompliziert, immer zugänglich und verständlich. Egal in welcher Phase man die Trauben, den Most, den Staubigen oder den fertigen Wein kostet es wird immer weich, anschmiegsam und mit einer prägnanten Kirschfrucht sein. Ein „Jedermanns – Jederfraus – Liebling“ sozusagen. <i>This lovely Zweigelt is not complicated, is always accessible and understanding. It doesn't matter at which stage you find the grapes – as grape juice, cloudy fermented grape juice- or the finished wine, it always tastes soft, affectionate and with a succinct cherry fruit. An 'everyman-everywoman- favourite' you would say.</i> <i>Before moving pictures, the circus was the place of fantasy. "The circus is the only place on earth where you can dream with your eyes open," said Ernst Hemmingway. Zirkus Zirkus in white and red should invite you to dream and take you to another world. It is a wine that breaks conventions, even when you play with tradition, a wine that's true: acrobatic on the palate, with swing, esprit and finesse. An invitation to play with the imagination – just like a circus.....</i>
Verschluss Sache / <i>closure</i> :	Naturkork aus Portugal und Diam

Winzerin Birgit Wiederstein

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