



WEINGUT MICHAEL AUER
HOHER WEG · A-2465 HÖFLEIN
OFFICE@WEINGUT-AUER.COM



WWW.WEINGUT-AUER.COM/SHOP/
HÖFLEIN



HÖFLEIN

2023

Unser Ortswein ‚Höflein‘ vereint Zweigelt aus der Lage Bühl, mit jungen Anlagen, sowie Blaufränkisch vom Auweg und einem geringen Anteil aus der Ried Scheibner. Die Cuvée besteht zu gleichen Teilen aus Blaufränkisch und Zweigelt. Die Ried Bühl liegt südlich von Höflein und ist nach Nordosten sowie teilweise nach Süden geneigt. Der Lössboden ist kalkhaltig, lehmig-sandig und gut speicherfähig. Auweg, westlich von Höflein, weist Schluff-, Sand- und kiesige Sedimente aus dem ehemaligen Pannon-See auf.

Weindaten

SORTE 50% Zweigelt, 50% Blaufränkisch	HERKUNFT Carnuntum DAC/Ortswein	BODEN Kalkige Lössböden
ERNT Selektion per Handlese	AUSBAU 2023	TRINKREIFE 2025-2035
ANALYSE Alk. 13,5 Vol.%, Zucker 1,4 g/l, Säure 5,3 g/l	GEBINDE 0,75 l	VERSCHLUSS Schraubverschluss
	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C	

Ernte & Ausbau

Unsere Trauben werden per Hand gelesen und nach dem Reben spontan in offenen Maischebottichen vergoren. Der Zweigelt reift in kleinen gebrauchten Fässern, der Blaufränkisch in 500-Liter-Fässern. Mit einer Maischestandzeit von 18–20 Tagen und dem Ausbau jeder Parzelle einzeln – rund 5-10 Chargen pro Jahrgang – entsteht eine Vielfalt, die es uns ermöglicht, die Charaktere der Weine präzise zu erfassen und zu einer harmonischen Komposition zu vereinen. Nach 18 monatiger Reifezeit wurde der Wein gefüllt. So muss ‚Höflein‘ schmecken.

Jahrgang 2023

2023 war ein ausgeglichenes Jahr mit optimalen Bedingungen. Ein feuchter Winter und mäßige Frühlingsniederschläge sorgten für einen normalen Austrieb. Der heiße Sommer mit ausreichenden Regenphasen und einem kühleren Juli war perfekt für die Reife und Säurebildung. Die Ernte begann Mitte September. Weiß- und Roséweine begeistern mit lebendiger Säure, Rotweine ebenfalls mit hoher Säure, jedoch mit hervorragender physiologischer Reife. Ein Jahrgang mit Harmonie und exzellenter Qualität.



ZUM WEBSHOP