

WINE DESCRIPTION

Lachsfarbenes Orange mit rötlichen Reflexen. Duftige Aromen nach Waldbeeren mit feinen Akzenten von Lindenblüten und nussige Nuancen. Am Gaumen Cranberry mit einem Hauch von Blutorange, sehr druckvoll, trotz seiner Leichtigkeit, animierend und fordernd im Abgang. Sehr trinkfreudig mit gutem Reifepotenzial.



Wine Type:	still wine rose dry
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	9 - 11 °C
Aging Potential:	10 years
Optimum Drinking Year:	2023 - 2030

VINEYARD

Origin:	Austria, Wagram
Quality grade:	Bio-Landwein aus Österreich
Site:	Vineyard selection
Site Type:	hillside
Varietal:	Zweigelt 60 % 28 years Cabernet Sauvignon 40 % 23 years Syrah Merlot
Geographical Orientation:	south east
Sea Level:	230 - 280 m
Soil:	loess



WEATHER / CLIMATE

Climate:	continental
-----------------	-------------

HARVEST AND MATURING

Harvest:	handpicked
Malolactic Fermentation:	yes
Mash Fermentation:	partly destemming oak barrel used barrel
Filter:	filtered
Maturing:	oak barrel 500 L used barrel 13 month(s)
Bottling:	screw cap

WINERY

Being a wine grower is both our vocation and our commitment. It is our calling to produce wines with character and sustainably; it is our commitment to future generations. The distinctive character is shaped by several factors and methods, and these are responsible for the uniqueness of our wines. This is significantly influenced by the wine-growing region of Wagram and its grape varieties; yet specifically characterised by biodynamics.

GEDANKEN ZUM WEIN

Die Werke „Begegnung“ des Wachauer Malers Erich Giese waren für die Freunde OSWALD und KARL die Inspiration, Kunst, Natur auf natürliche Art in einem Wein zu vereinen. OSKA stammt aus besten Wagramer Lagen und wuchs im Einklang mit der Natur in biodynamisch bewirtschafteten Weingärten. Sorgfältig von Hand geerntet und spontan vergoren, gibt Karl OSKA viel Zeit um in alten Eichenfässern zu einem außergewöhnlichen Wein zu reifen.