

WIENER SYMPHONIKER



DER KLANG DES GUTEN GESCHMACKS

Wien ist nicht nur die Stadt der Musik, sondern auch die einzige Großstadt der Welt, die über ein bedeutsames Weinbaugebiet innerhalb der Stadtgrenzen verfügt. Diesem Umstand zollen die Wiener Symphoniker Tribut und legen jedes Jahr den Wiener Symphoniker Saisonwein auf. In Zusammenarbeit mit dem Wiener Winzer Fritz Wieninger widmen sie ihre Saisonweine 21-22 den beiden Komponisten Carl Michael Ziehrer und Alexander Zemlinsky. Trotz, oder gerade wegen ihres unterschiedlichen Schaffens standen die beiden Komponisten dem Orchester in seinen frühen Jahren künstlerisch sehr nahe. Eine Nähe, die die Wiener Symphoniker in ihren aktuellen Programmen und ihrem ersten Saisonwein festhalten.

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2020

REBSORTEN

Der Gemischte Satz DAC 2020 wird aus 11 verschiedenen Traubensorten gekeltert. Die Hauptrebsorten sind: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Riesling, Neuburger. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert.

REGION

Wien: Bisamberg und Nußberg

WEINGUT

Fritz Wieninger

CHARAKTER

In der Nase feine gelbe Frucht, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Grapefruit. Am Gaumen mittlere Komplexität, saftige Steinobstnuancen, finessenreiche Säurestruktur, lebendig und elegant. Eine feine zitronige Note gepaart mit einer guten Länge.

Technische Daten: 12,5 % Vol., 5,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

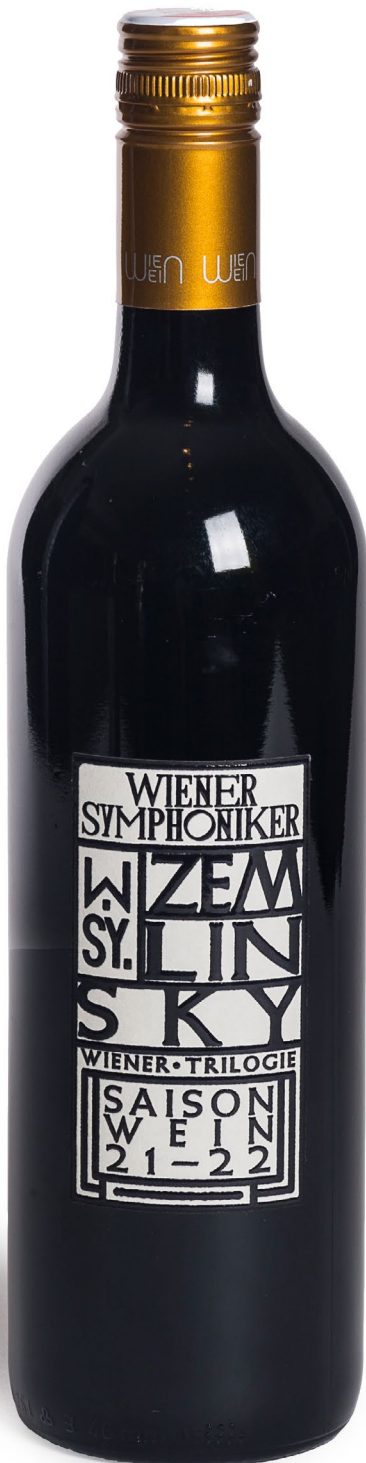
Wiener Symphoniker, Daffingerstraße 4/DG, 1030 Wien
+43 (0)1 58979-31 | shop@wienersymphoniker.at | www.shop.wienersymphoniker.at



WIENER SYMPHONIKER

DER KLANG DES GUTEN GESCHMACKS

Wien ist nicht nur die Stadt der Musik, sondern auch die einzige Großstadt der Welt, die über ein bedeutsames Weinbaugebiet innerhalb der Stadtgrenzen verfügt. Diesem Umstand zollen die Wiener Symphoniker Tribut und legen jedes Jahr den Wiener Symphoniker Saisonwein auf. In Zusammenarbeit mit dem Wiener Winzer Fritz Wieninger widmen sie ihre Saisonweine 21-22 den beiden Komponisten Carl Michael Ziehrer und Alexander Zemlinsky. Trotz, oder gerade wegen ihres unterschiedlichen Schaffens standen die beiden Komponisten dem Orchester in seinen frühen Jahren künstlerisch sehr nahe. Eine Nähe, die die Wiener Symphoniker in ihren aktuellen Programmen und ihrem ersten Saisonwein festhalten.



WIENER TRILOGIE 2017

REBSORTEN

Die Wiener Trilogie 2017 ist eine Cuvée aus 65% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot und wird daher zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet. Im September 2019 wurde die Wiener Trilogie 2017 in Flaschen gefüllt.

REGION

Wiener Bisamberg

WEINGUT

Fritz Wieninger

CHARAKTER

Der Wein präsentiert sich in der Nase intensiv nach roten Beerenfrüchten, untermalt von zarter Zweigeltwürze, etwas Moos und nasses Laub. Mit zarter Edelholzwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht, etwas Lakritze und Cassis. Saftig, präsent, gut integrierte Tannine, zarte Brombeernoten im Abgang.

Technische Daten: 13,0 % Vol., 5,5 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

Wiener Symphoniker, Daffingerstraße 4/DG, 1030 Wien
+43 (0)1 58979-31 | shop@wienersymphoniker.at | www.shop.wienersymphoniker.at

