



"Because of our experience that nature is the strongest force, we'd love to work with it. With the knowledge that the soil is the most intelligent part we deal with, we've decided to trust in it. We are convinced that the plants nourish our soil, therefore we let them grow. With these ideas and confidence we don't interact in the cellar, which causes that our wines transport the natural taste of the grape. These decisions we make by ourselves and let our personalities speak in our wines."

Martin & Anna Arndorfer

Martin & Anna Arndorfer

place.
region.
klima.

Strass
Kamptal

Das Kamptal ist eine kühle Region im Nordosten Österreichs; Kalte Winde vom Böhmischem Massiv des Nordens treffen im Kamptal auf Pannonisches Klima. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern dicke Beerenschalen und bringen starke, intensive Aromen und vibrierende Lebendigkeit. Von Weingarten zu Weingarten ändert sich das Mikroklima enorm. Die Höhe der einzelnen Weinlagen reichen zwischen 200 und 500 Metern; Der Ort Strass hat ein sehr spezielles Mikroklima, da hier die ersten Weinberge neben der Donauebene hochragen. Es ist eine einzigartige Kombination aus dem sehr kühlen Böhmischem Massiv und dem Einfluss des Pannonischen Klimas.

Weather / Climate

climate.

continental

MARTHA R...*

vintage.
varietal.
vineyard site.

2024
Zweigelt, Sauvignon Blanc
Zweigelt from Strasser Nesselthal - soil type Loess with gravel - planted 2001 - altitude 319 m;
Sauvignon blanc from Strasser Steinbühel - soil type gley - planted 2007 - altitude 244 m
Ganztraubenpressung des Zweigelt, Vergoren mit gequetschten Sauvignon Blanc Beeren für 18 Tage

sea level.
soil.

244 - 319 m
loess | large
gravel | medium
loam | little

Data


alcohol.
residual sugar.
acid.
quality grade.
wine type.
certificates.
allergens.

11.5 % / dry
0.5 g/l
5.9 g/l
natural wine
Still wine | red
AT-BIO-402
sulfites

aging potential. medium (6 years)
optimum drinking 2025 - 2031
year.

Wine Description

Martin & Anna Arndorfer | Weinbergweg 16 | Strass | Austria

info@ma-arndorfer.at | www.instagram.com/martinannaarndorfer/?hl=de | www.ma-arndorfer.at | 

Eine Persönlichkeit, die sich eigenständig präsentiert und in Erinnerung bleibt - aromatisch intensiver Rotwein mit frischem, beerigen Aroma und Cassis, der durchaus etwas gekühlt werden darf und der auch im Sommer Spaß bereitet.

Cellar

harvest.	handpicked
grape sorting.	manual
malolactic fermentation.	no
whole grape pressing.	yes
mash fermentation.	squashed oak barrel used barrel 18 day(s)
	Carbonic fermentation Stems: 0 % oak barrel used barrel
fermentation.	spontaneous
	oak barrel used barrel
filter.	unfiltered
maturing.	big oak barrel used barrel
bottling.	natural cork

Product Codes

ean.	9120055473367
ean / carton 6.	9120055473374

