

Frizzante Roter Muskateller BIO



Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Hamert

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Mai 2023 / 0,75 l

Trinktemperatur: 7-9 ° C

Trinkreife: bis 2028

Weinbeschreibung: Ein fruchtbetonter Frizzante von Holzmanns Paraderesorte – Roter Muskateller! Traubig und saftig, Minze und Holunderblüten. Für alle Anlässe, mit oder ohne Essen; mit oder ohne Terrasse!

Lage: Hamert: Der Hochleithenwald speichert während der Traubenreife sehr lange die Kühle, was sich fördernd auf die Fruchtausprägung auswirkt.

Weingarten: mittlerer Anschnitt, witterungsangepasste Laubarbeiten, teilweise Traubenfreistellung sofort nach der Blüte, stockangepasste Ausdünnung, ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse.

Vinifikation: Lese von reifen Trauben, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung, Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank bis Mai, Zusatz von Kohlensäure bei der Füllung Mai 2023.

Speiseempfehlung: Am besten zu leichten Vorspeisen und Salaten. Auch als Aperitif oder an heißen Tagen auf der Terrasse!

Zum Wohl!