

## Frizzante sweet taste

**BIO** 

**Jahrgang:** 2025

**Herkunft:** Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

**Riede:** Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

**Boden:** lehmiger Löss mit guter Humusauflage

**Alkohol:** 8,5 vol. % sweet

**Ausbau:** im Edelstahltank

**Abfüllung:** November 2025 / 0,75 l

**Trinktemperatur:** 7-9 ° C

**Trinkreife:** bis 2028



### Weinbeschreibung:

Neuigkeit aus dem Weingut Holzmann! Grüner Veltliner in einer besonders leichten Variante – mit Perlen! Ausgesprochen leichtfüßig, fruchtig-animateierend, ausgewogen mit einem Hauch Honig; eine süße Spezialität.

### 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. Zertifizierte biologische Bewirtschaftung und nachhaltig Austria.

### Vinifikation:

Lese von reifen Trauben, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung. Entzug der Hefe durch Filtration bei ca. 50g/l Restzucker, Zusatz von Kohlensäure bei der Abfüllung Ende November 2025. Nur 8,5 % Alkohol!

### Speiseempfehlung:

Am besten als Aperitif oder zu leichten Nachspeisen. Er eignet sich auch gut zu milden Käse wie Brie oder Camembert. Ideal für Feste, aber auch zur Entspannung!

**Zum Wohl!**

