

Frizzante sweet taste BIO

Jahrgang: 2025

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusaufgabe

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-animierend, 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!

