



Frizzante Grüner Veltliner BIO



Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Riedencuveé aus Hamert und Mitterberg

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage, Sand

Alkohol: 12,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Jänner 2024 / 0,75 l

Trinktemperatur: 7-9 °C

Trinkreife: bis 2027

Weinbeschreibung: Ein anregender Frizzante - frisch und einladend, feine Perlage! Würze und Frucht am Gaumen. Perfekt prickelnder Trinkgenuss!

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

Mitterberg: Ist eine der besten Lagen der Region. Nach Süden abfallend, sehr klein strukturierte Riede, durchsetzt mit Böschungen und Bäumen, Mikroklima, extrem hoher Sandanteil im Boden.

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 Dezember, Zusatz von Kohlensäure bei der Füllung Jänner 2024.

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

Zum Wohl!