

HOLZMANN.
wein. gut.

Riesling Bad Pirawarth BIO



Jahrgang: 2023

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Saubergen, Mitterberg

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusaufgabe, Löss, Sand

Alkohol: 12,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Februar 2024 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2034

Weinbeschreibung: Riedencuveé aus den Lagen von Bad Pirawarth! Klarer und saftiger Rieslingduft; anregend delikate Fruchtsüße; elegant und leicht. Trinkfluss! Terrassenwein

Weingarten: kurzer Anschnitt, qualitätsfördernde Laubarbeiten nach der Blüte, Entblättern der Traubenzone, zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation: Ernte von vollreifen Trauben, Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung, Ausbau im Edelstahltank, Klärung im Dezember, Füllung Ende Februar 2024.

Speiseempfehlung: als Aperitif zu empfehlen; passt gut zu hellem Fleisch wie Kalb, zu Nudel- und Fischgerichten wie etwa Zander, sowie zu leichten Topfenaufstrichen und Weißschimmelkäse.

Zum Wohl!