

# TOP – Taste of Bad Pirawarth BIO

**Jahrgang:** 2025

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

**Riede:** Cuvée

**Boden:** lehmiger Löss/Sand mit guter Humusauflage

**Alkohol:** 12,0 vol. % trocken

**Ausbau:** im Edeltank

**Abfüllung:** Februar 2026 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

**Trinktemperatur:** 9 ° C

**Trinkreife:** bis 2036



## **Weinbeschreibung:**

Dieses Cuvée vereint die Typizität der Holzmann Weine! Sehr fruchtig und ansprechend - der Rote Muskateller besticht in der Nase, Riesling und Veltliner geben dem Wein enorme Frische. Ein leichtfüßiger Begleiter für alle Anlässe.

## **Weingarten:**

mittlerer Anschnitt, nach dem Austrieb ausbrechen der Doppel- u. Hirntriebe, Traubenfreistellung sofort nach der Blüte, Traubenhalbierung, ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse, zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

## **Vinifikation:**

Lese von reifen Trauben, temperaturkontrollierte Vergärung, Lagerung auf der Feinhefe in Edeltank bis Jänner; Klärung, Füllung und Cuvéetierung Ende Jänner 2026.

## **Speiseempfehlung:**

Ein universell einsetzbares Cuvée! Am besten zu sommerlichen Gerichten auf der Terrasse sowie zu Gebrülltem und Salaten!

**Zum Wohl!**

