

TOP – Taste of Bad Pirawarth BIO



Jahrgang: 2023

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusaufgabe, Sand

Alkohol: 12,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edeltank

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

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2029

Weinbeschreibung: Dieses Cuveé 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, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung, Lagerung auf der Feinhefe in Edeltanks bis Jänner; Klärung, Füllung und Cuveétierung Ende Februar 2024.

Speiseempfehlung: Ein universell einsetzbares Cuveé! Am besten zu sommerlichen Gerichten auf der Terrasse sowie zu Grilltem und Salaten!

Zum Wohl!