

Weinviertel DAC Ried Hamert BIO

Jahrgang: 2025

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Februar 2026 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2036



Weinbeschreibung:

Der Klassiker im Weinviertel: Ein Grüner Veltliner mit einladend fruchtigem Duft – würzig und pfeffrig! Saftig-lebendige Säure, kernig-elegant! Idealer Speisenbegleiter, vermittelt Trinkfreude!

Lage:

Hamert (tiefgründiger Lehm-/Lössboden) – grenzt an den Hochleithenwald. Dieser speichert während der Traubenreife sehr lange die Kühle, was sich fördernd auf die Fruchtausprägung auswirkt.

Weingarten:

mittlerer Anschnitt, nach dem Austrieb ausbrechen der Doppel- u. Hirntriebe, Traubenfreistellung sofort nach der Blüte, biodiversitätsfördernde Begrünung, zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation:

Ernte von physiologischen vollreifen Trauben in den kühlen Nachstunden; sorgsame und schonende Verarbeitung; Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank bis kurz vor der Abfüllung im Februar 2026.

Speiseempfehlung:

Ein vielseitiger Speisebegleiter im Weinviertel, der besonders gut zu den klassischen Gerichten der Wiener Küche wie Wiener Schnitzel und Gekochtes Rindfleisch sowie zur Jause passt. Seine ansprechende pfeffrige Frucht passt aber auch zu leichten Nudelgerichten und zu Fisch, zum Beispiel Karpfen..

Zum Wohl!

