

first taste BIO



Jahrgang: 2025

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusaufgabe

Alkohol: 11,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Oktober 2025 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis Ende 2026



Weinbeschreibung:

Der erste Wein ist in der Flasche - first taste 2025!

Die Cuvée aus Grüner Veltliner und Roter Muskateller ist ein duftig frischer Vorbote und überzeugt mit seiner leichtfüßigen und verspielten Art.

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:

Lese der ersten reifen Trauben, sofortige Pressung, anschließende Filtration und Flaschenfüllung.

Speiseempfehlung:

Die Cuvée aus Grüner Veltliner und Roter Muskateller ist leichtfüßig und verspielt. Harmonisiert hervorragend zur klassischen Wiener Küche, zur Jause und zum traditionellen Gansessen. Passt zum Herbst wie Kürbis, Nüsse und Maroni und zum Weihnachts- und Silvestermenü!

Zum Wohl!

