

TOP – Taste of Bad Pirawarth BIO

Jahrgang: 2024

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Cuveé

Boden: lehmiger Löss/Sand mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edeltank

Abfüllung: Februar 2025 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2035



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, Traubenhäufelung, 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 Cuveétierung Ende Jänner 2025.

Speiseempfehlung:

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

Zum Wohl!

