FRÜHWIRTH

DATENBLATT

Chardonnay selection 2025

selection · Thermenregion DAC · Qualitätswein

TROCKEN · WEISS

Ried Hutweide | Tattendorf

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	**12,1 % vol**
Restzucker	**4,9 g/l (trocken)**
Säure	**6,0 g/l**
KMW	**19 °KMW**
Lese	**11.09.2025**
Brennwert	**298 kJ / 71 kcal / 100 ml**
Prüfnummer	**N 20909/26**

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082713184
0,375 Liter	EAN 9120082713269

9 120082 713184 >

WEINBEREITUNG · LINIE SELECTION

Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C. So kühl kann sie vier bis zwölf Stunden stehen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sekthefe, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Etwa die Hälfte reift im Holzfass (500 Liter), die andere Hälfte im Stahltank. Der Stahlanteil behält die Apfelsäure und damit die Frische; der Holzanteil durchläuft über den Winter den biologischen Säureabbau. Im Sommer werden beide Teile verschnitten. Das ergibt die Balance zwischen Apfel- und Milchsäure.

Aus den Fässern kommen diese Weine meist Ende Juli, gefüllt wird Ende August.

Bio-Weingut Frühwirth
Wiener Neustädter Straße 75 · A-2524 Teesdorf
+43 2253 81216 · info@fruehwirth.bio · fruehwirth.bio
Wein bestellen: https://fruehwirth.bio/verkauf/shop/
Stand 03.10.2026 · Angaben laut amtlichem Bescheid

datenblatt.fruehwirth.bio/CH25