FRÜHWIRTH

DATENBLATT

Intuition cuvée reserve 2023

reserve / Cuvée · Qualitätswein

TROCKEN · ROT

Ried Hutweide | Teesdorf

> *„Cuvée aus St. Laurent, Pinot noir und Zweigelt — verführerisch, samtig, rund."*

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	**13,9 % vol**
Restzucker	**2,4 g/l (trocken)**
Säure	**5,4 g/l**
KMW	**21,5 °KMW**
Lese	**25.09.2023**
Brennwert	**339 kJ / 81 kcal / 100 ml**
Prüfnummer	**N 20332/25**

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082712552
0,375 Liter	EAN 9120082712668

9 120082 712552 >

AUSZEICHNUNGEN

- Gold NÖ 3.Platz
- Gold Thermenregion

Finalist NÖ 2026

- Gold Prämierungsweinkost Thermenregion 2026

WEINBEREITUNG · LINIE RESERVE

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.

Nach der Gärung bleibt der Wein zehn bis zwanzig Tage auf der Maische. Dann wird gepresst. Nach zwei Tagen Absetzen kommt er direkt ins Fass.

Je nach Sorte kommen 20 bis 80 Prozent neue Fässer zum Einsatz: bei den volumigen Sorten wie Merlot, Cabernet und Syrah mehr, bei Pinot noir und St. Laurent weniger. Auch der Jahrgang entscheidet mit.

Den biologischen Säureabbau machen wir nicht während der Gärung, sondern danach im Fass, über den ersten Winter. Der Wein liegt dabei auf der Feinhefe. Oft ist der Säureabbau erst im Februar fertig, manchmal erst im Mai. Erst dann schwefeln wir zum ersten Mal. Das erspart eine erhebliche Menge Schwefel.

Der Wein bleibt bis kurz vor der Füllung auf der Feinhefe im Fass.

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/INTR23