FRÜHWIRTH

DATENBLATT

# Muskateller classic 2025

*classic · Qualitätswein*

**TROCKEN · WEISS**

*Ried am Tiefenweg*

> *„Blumig & leicht, intensives Muskataroma.“*

## TECHNISCHE WERTE

| | |
|---|---|
| Alkohol | **10,9 % vol** |
| Restzucker | **7,8 g/l (trocken)** |
| Säure | **6,3 g/l** |
| KMW | **17,5 °KMW** |
| Lese | **20.09.2025** |
| Brennwert | **276 kJ / 66 kcal / 100 ml** |
| Prüfnummer | **N 10642/26** |

## VERFÜGBAR IN

| | |
|---|---|
| **0,75 Liter** | EAN 9120082712941 |
| **0,375 Liter** | EAN 9120082712958 |
| **6er Karton** | EAN 9120082713085 |

9 120082 712941 >

## WEINBEREITUNG · LINIE CLASSIC

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.

Der Wein bleibt bis etwa Dezember auf der Vollhefe, wird dann abgezogen und geschönt und liegt bis März auf der Feinhefe. Gefüllt wird Ende März, Anfang April. Einen biologischen Säureabbau gibt es nicht. So bleibt die Apfelsäure und mit ihr die Frische.

*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/MU25