FRÜHWIRTH

DATENBLATT

Neuburger classic 2025

classic · Thermenregion DAC · Qualitätswein

TROCKEN · WEISS

> *„Nussig & frisch, Mandelnote. Thermenregion DAC.“*

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	**11,5 % vol**
Restzucker	**5,3 g/l (trocken)**
Säure	**6,2 g/l**
KMW	**18 °KMW**
Lese	**16.09.2025**
Brennwert	**286 kJ / 68 kcal / 100 ml**
Prüfnummer	**N 10640/26**

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082712859
0,375 Liter	EAN 9120082712866
6er Karton	EAN 9120082712873

9 120082 712859 >

AUSZEICHNUNGEN

- Gold NÖ 2026

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/NB25