FRÜHWIRTH

DATENBLATT

Pinot gris reserve 2025

reserve · Thermenregion DAC · Qualitätswein

TROCKEN · WEISS

Tattendorf

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	**13,0 % vol**
Restzucker	**5,7 g/l (trocken)**
Säure	**5,9 g/l**
KMW	**20 °KMW**
Lese	**23.09.2025**
Brennwert	**323 kJ / 77 kcal / 100 ml**
Prüfnummer	**N 20911/26**

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082713207
0,375 Liter	EAN 9120082713290

9 120082 713207 >

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.

Unser einziger weißer Reservewein reift in drei 300-Liter-Fässern. Jedes Jahr kommt ein neues dazu.

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.

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/PG25