FRÜHWIRTH

DATENBLATT

Pinot noir classic 2025

classic · Qualitätswein

TROCKEN · ROT

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	**11,5 % vol**
Restzucker	**4,2 g/l (trocken)**
Säure	**5,1 g/l**
KMW	**18,5 °KMW**
Lese	**20.09.2025**
Brennwert	**287 kJ / 69 kcal / 100 ml**
Prüfnummer	**N 17198/26**

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082712811
0,375 Liter	EAN 9120082712880
6er Karton	EAN 9120082712897

9 120082 712811 >

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.

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.

Ausbau auf der Feinhefe und frühe Füllung, damit die Weine jung trinkbar sind.

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 23.10.2026 · Angaben laut amtlichem Bescheid

datenblatt.fruehwirth.bio/PNC25