FRÜHWIRTH

DATENBLATT

Zweigelt selection 2021

selection · Qualitätswein

TROCKEN · ROT

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	**13,1 % vol**
Restzucker	**1,1 g/l (trocken)**
Säure	**5,1 g/l**
KMW	**20 °KMW**
Prüfnummer	**N 20781/22**

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082711708
0,375 Liter	EAN 9120082711715

9 120082 711708 >

AUSZEICHNUNGEN

Gold NÖ

WEINBEREITUNG · LINIE SELECTION

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.

Bei der Selection liegt der Wein zwölf Monate in gebrauchten Fässern, neue nehmen wir dafür nie. Es geht nicht um Holzgeschmack, sondern darum, dass der Wein atmen kann.

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 16.10.2026 · Angaben laut amtlichem Bescheid

datenblatt.fruehwirth.bio/ZWs21