



GOBER & FREINBICHLER

WEINE VON HAND

Weißer Vielfalt

Das Fundament unserer weißen Terroir Weine bildet die ‚weiße Vielfalt‘. Verwendet werden ausschließlich handgelesene und spontan-vergorene Trauben. Mit 90% Weißburgunder und 10% Muskat Ottonel bietet dieser Wein einen salzig-mineralisch-aromatischen Charakter kombiniert mit einem schlanken Körper. Gelesen wird der Wein von der Ried Kirchholz einer Subriede der bekannten Ried Hochäcker. Die Weine hier werden durch den durchlässigeren Boden (Gneis, Glimmer, Schotter in Kombination mit Ton-Lehm) lebendiger und vitaler in ihrer Struktur.

The foundation of our ‚white terroir wines‘ ist the ‚white variety‘. Like all our wines these grapes are hand-picked and fermented spontaneously. With 90% Pinot Blanc and 10% Muskat Ottonel, this wine offers a salty-mineral-aromatic character combined with a lighter body. The grapes for this wine are located at the Ried (Cru) Kirchholz in Horitschon. The wines here become more lively and vital in their structure due to the more permeable soil. (gneiss, mica, gravel in combination with clay)

Herkunft/origin: Wein aus Österreich

Weingärten/vineyards: Ried Kirchholz - Horitschon

Alter/age of the vines: 10 Jahre/years

Rebsorte/grape variety:

90% Weißburgunder (Pinot Blanc),

10% Muskat Ottonel

Format: Bouteille 0,75l

Verschluss/closure: Schrauber, Screw

Jahrgang/vintage: 2022

Verarbeitung/production: Handlese/Spontangärung;

hand-picked, spont. Fermentation

90% Weißburgunder – gerebelt, gepresst, spont. vergoren

10% Muskat Ottonel – 14-tägige Maischegärung

Ausbau/maturation: Stahltank; stainless steel;

Feinhefekontakt bis Füllung

Alkohol/alcohol: 10,90 % vol.

Filtration/filtration: ja; yes

Trinkreife/maturity: 2023-2028



GOBER & FREINBICHLER WEIN OG

Bachgasse 10 - 7312 Horitschon – Österreich – Tel. +43.650.9136747

www.weinevonhand.at