



Junior 2022



TERROIR

Das Anbaugbiet erstreckt sich über den Weinviertler Teil des Bisambergs, von der Wiener Grenze bis zur Burg Kreuzenstein.

Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone des Wienerwaldes und besteht größtenteils aus Lössschichten.

Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.



VEGETATIONSVERLAUF 2022

normale Blütezeit | heißer-trockener Sommer | Niederschläge im Spätsommer, gutes Lesewetter | Lese Anfang September bis Mitte Oktober

WEINBESCHREIBUNG

Traubig-fruchtiger Trinkspaß garantiert: mit seiner lockeren Art präsentiert sich unser erster Wein des neuen Jahrgangs saftig und animierend. Schöne Kräuternoten und Fruchtnuancen nach Äpfeln wecken die Vorfreude auf mehr.

SPEISENBEGLEITUNG

Passt gut zu saisonalen Gerichten wie beispielsweise Gansl, Kürbis- oder Spinatstrudel, aber auch erstaunlich gut zu Salaten und Nudelgerichten.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Niederösterreich

BEWIRTSCHAFTUNGSFORM:
biologisch-organisch

REBSORTE: Grüner Veltliner,
Gelber Muskateller

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 12 %vol.

SÄURE: 5,9 g/l

RESTZUCKER: 4,6 g/l

TRINKREIFE: bis 2024

VERARBEITUNG:
Lese Anfang September,
schonende Pressung,
temperaturgesteuerte Vergärung im
Stahltank bei 19°C. Erste Abfüllung
Anfang November 2022 in 0,75lt.
Flaschen mit Schraubverschluss.



Junior 2022



TERROIR

The wine-growing area extends over the Weinviertel-part of the Bisamberg, from the Viennese border to the castle Kreuzenstein.

Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Wienerwald and consists mostly of loess layers.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.



VEGETATION COURSE 2022

normal flowering time | hot-dry summer | Precipitation in late summer, good harvest-weather | Harvest start in the first week of September till middle of October

TASTING NOTES

Grapey-fruity drinking pleasure guaranteed: with its casual style, our first wine of the new vintage presents itself juicy and animating. Beautiful herbal notes and fruit nuances of apples arouse the anticipation of more.

FOOD PAIRING

Goes well with seasonal dishes such as goose, pumpkin or spinach strudel, but also surprisingly good with salads and pasta dishes.

ORIGIN: Lower Austria

CULTIVATION MANAGEMENT:
organic

VARIETY: Grüner Veltliner, Gelber Muskateller

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 12 %vol.

CIDITY: 5.9 g/l

RESIDUAL SUGAR: 4.6 g/l

DRINKING AGE: -2024

PROCESSING:
Harvest in beginn of September, gentle pressing, controlled fermentation at 19°C in stainless steel tank. First bottling in Novmeber 2022 in 0,75lt. bottles with screw-cap.