



Franzi nine&fine 2021



TERROIR

stammt von unseren Hagenbrunner Weingärten, am Fuße des Bisambergs. 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 2021

späte Blütezeit | normaler Sommer mit Niederschlägen | außergewöhnlicher sonniger, trockener Herbst | Lese Mitte September-Mitte Oktober

WEINBESCHREIBUNG

Gehört zu jeder Sommerparty, als "after-work-wine" perfekt. Fruchtbetont mit traubigem Bukett, saftig und erfrischend, trinkfreudig und animierend.

SPEISEBEGLEITUNG

Passt besonders zu knackigem Kräutersalat oder zu gebratener Forelle sowie zu Spinat-/Spargel-/Bärlauchgerichten.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: 50% Müller-Thurgau,
50% Grüner Veltliner

QUALITÄTSSTUFE: Qualitätswein

BIO-KONTROLLSTELLE:
Austria Bio Garantie (EU-Bio)

ALKOHOLGEHALT: 9,5 %vol.

SÄURE: 7,1 g/l

RESTZUCKER: 13,4 g/l

TRINKREIFE: 2022-2024

VERARBEITUNG:

Lese am 9.9. mit 15°, gemeinsame Pressung, Vergärung im Stahltank. Abfüllung in 0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Franzi nine&fine 2021



TERROIR

comes from our Hagenbrunner vineyards, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Vienna Woods and consists largely 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 2021

late time of flowering | moderate warm summer with rainfall | great sunny and dry autumn | normal time of harvest

TASTING NOTES

Belongs to every summer party, as an "after-work-wine" perfect. Fruit-driven with a bouquet of grapes, juicy and refreshing, bibulous and animating.

FOOD PAIRING

Goes well with crunchy herbal salads or fried trout as well as spinach / asparagus / wild garlic dishes.

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: 50% Müller-Thurgau,
50% Grüner Veltliner

QUALITY LEVEL: Quality wine

BIO-KONTROLLSTELLE:
Austria Bio Garantie (EU-Bio)

ALCOHOL CONTENT: 9,5 by Vol

ACIDIT: 7,1 g/l

RESIDUAL SUGAR: 13,4 g/l

DRINKING AGE: 2022-2024

PROCESSING:

Harvest in the beginning of september with 15° KMW, pressing together, fermentation in stainless steel tank.

Bottled in 0,75lt. bottles with screwcap