



franzi | nine&fine 2023 bio



TERROIR

Die Trauben stammen von unseren Hagenbrunner Weingärten, am Fuße des Bisambergs. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und Löss. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

<https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn>

VEGETATIONSVERLAUF 2023

feucht-kühles Frühjahr | spätere Blütezeit | heißer Sommer mit Niederschlag im August | warmes, trockenes Lesewetter | Lese Mitte September bis Mitte Oktober

WEINBESCHREIBUNG

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

SPEISENBEGLEITUNG

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

EAN 9120023509166 (1 Flasche)

EAN 9120023509173 (Karton)

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: 77% Grüner Veltliner, 20% Müller-Thurgau, 3% Blütenmuskateller

QUALITÄTSSTUFE: Qualitätswein

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

ALKOHOLGEHALT: 9.5 %vol.

SÄURE: 6,6 g/l

RESTZUCKER: 11,6 g/l

TRINKREIFE: 2024-2026

VERARBEITUNG:
Lese Anfang September mit 15°,
Vergärung im Stahltank. Zugabe von
Traubenmost.



franzi | nine&fine 2023 organic



TERROIR

comes from our vineyards from Hagenbrunn, 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.

<https://www.riedenkarten.at/100921/hagenbrunn>

VEGETATION COURSE 2023

damp and cool spring | later flowering time | hot summer with precipitation in August | warm, dry reading weather | Harvest mid-September to mid-October

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.

EAN 9120023509166 (1 btl)

EAN 9120023509173 (1 case)

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: 77% Grüner Veltliner, 20% Müller-Thurgau, 3% Blütenmuskateller

QUALITY LEVEL: Quality wine

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

ALCOHOL CONTENT: 9.5 by Vol

ACIDITY: 6.6 g/l

RESIDUAL SUGAR: 11.6 g/l

DRINKING AGE: 2024-2026

PROCESSING:

Harvest in the beginn of september with 15° KMW, fermentation in stainless steel tank. addition of grape must.

