

BAUER·PÖTL

Weinhof

Weinhof Bauer·Pötl
Brunnenweg 1
7312 Horitschon·Unterpetersdorf

+43 (0) 2610 43226 Fax DW 24

www.bauerpoeltl.at
weinhof@bauerpoeltl.at



AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft



VEGAN

Piri 2024

Sorte: Gemischter Satz aus Grünem Veltliner, Chardonnay und anderen Weißweinrebsorten

Prüfnummer: BIO-Wein, vegan; AT-BIO-402
LN 22863/25

Herkunft: Mittelburgenland, Horitschon

Boden: Lehmboden

Ernte: September 2024

Ausbau: Vergärung & Lagerung im Edelstahltank

Abfüllung: Dezember 2025

Charakteristik: Strohgelbe Reflexe, exotische Frucht
feine Säurestruktur, Mineralität
elegantes Finale

Werte: 13,0 % Alkohol
4,4 g/l Säure
1,5 g/l Restzucker

EAN – Code: 9120018333660



Empfehlung: Trinkreife: 2025 bis 2028
Temperatur: 6 – 12 °C
Essen: Fisch, Salate, Hühnerfilet und asiatisch gewürzte Speisen, Käse

Kommentar: Die Reben stehen zum größten Teil im „Alten Weingebirge“ (Mundart = Piri). Vor allem der Grüne Veltliner wurde früher zwischen die Rotweinreben gesetzt. Alte Weißweinrebstöcke bringen neben der Fruchtigkeit eine überraschende Komplexität in diesem gemischten Satz.