



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

Souvignier gris

Winery: Bio-Weingut Frühwirth



DETAILS

Type of wine:	white wine
Vintage:	2022
Country - region:	Österreich - Thermenregion
Variety of vine:	Souvignier gris
Taste:	medium sweet
Bottle volume:	0.75 l
Quality:	Qualitätswein
Quality (EU):	Wine without indication of origin
Alcohol in vol. %:	13,00 vol. %
Residual sugar:	24,60 g/l
Acid:	6,50 g/l
Aged in:	Stainless tank
Allergenes:	contains sulfites
Drink at:	6 °C
Lagerfähig bis:	2024

Awards

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - autumn

Weinbeschreibung

Unser Souvignier gris gedeiht in der Riede Steinhäufel in Leobersdorf, einem Gebiet, das sich durch satte Braunerde auf Muschelkalk mit Einschlüssen von Urgestein auszeichnet. Der tiefgründige, kalkreiche Boden verfügt über ein hervorragendes Wasserspeichervermögen, was dem Souvignier Gris besonders zugutekommt. Nach der sorgfältigen, selektiven Handlese kühlen wir die Traubenmaische auf unter 15 Grad Celsius herunter. Diese bleibt f&uum ...

Food recommendation

Der Souvignier gris passt gut zu gebratenem Fleisch, Grillgerichten, Käse und Käseauflauf, und würzigen Gerichten.

Winery description

Das Bio-Weingut Frühwirth befindet sich ca. 25 km südlich von Wien im Steinfeld der Thermenregion. Mit viel Leidenschaft, Engagement und im Einklang mit der Natur bewirtschaftet der Familienbetrieb rund 24 ha Rebfläche. Unsere Lagen befinden sich im Steinfeld im Osten der Thermenregion, aber auch im Wienerwaldgebiet im Westen der Thermenregion. Dadurch haben wir ein breites Sortenspektrum von kräftigen Rotweinen aus dem kargen, trockenen Steinfeld und extraktreichen Weißweinen aus dem kühleren Wienerwaldgebiet. Gebietstypis ...