

ANITA & RICHARD  
**GOLDENITS'**  
B I O W E I N G U T

**BEST OF `17 BIO**  
**rot, Burgenland, QuW, trocken**



ATBIO-902  
Österreichische Landwirtschaft

Blaufränkisch (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Blauer Zweigelt (20%)  
Syrah (10%)

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch

Alter der Reben: 12, 26, 30 Jahre

Ertrag: 0,7kg/Stock

Stelvin Schraubverschluß

Dunkle Farbe, gekochter Purpurrand; Weichsel-Konfit und Kirsch-Pago, am Gaumen sehr schönes Frucht-Holz-Spiel und mit Luft noch schöner in seinem röstig-süßer Charme; intensive Cassisaromen, schwarze Johannisbeere, am Gaumen weich, warm und wohlig, runde, wieder sehr charmante Fruchtsüße, wohldosierter Druck.

geerntet im September 2017 mit 19° KMW, 13% Alk., 5,1‰ Säure, 2,4g/l  
Zucker

Serviertemperatur: 18°C

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahl tanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau in der alkoholischen Gärung, 1 Jahr Lagerung in neuen 500 Liter Fässern

**Weingut Familie**

**Anita u. Richard GOLDENITS**

[office@goldenits.com](mailto:office@goldenits.com)

**Obere Hauptstraße 9**

**A - 7162 TADTEN**

Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

[www.goldenits.com](http://www.goldenits.com)

ANITA & RICHARD  
**GOLDENITS'**  
B I O W E I N G U T

**BEST OF `18 BIO**  
**rot, Burgenland, QuW, trocken**



AT-BIO-902  
Österreichische Landwirtschaft

Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon  
Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch  
Alter der Reben: 14, 28, 32 Jahre  
Ertrag: 0,7kg/Stock  
Stelvin Schraubverschluß

Dunkle Farbe, gekochter Purpurrand; Weichsel-Konfit und Kirsch-Pago, am Gaumen sehr schönes Frucht-Holz-Spiel und mit Luft noch schöner in seinem röstig-süßer Charme; intensive Cassisaromen, schwarze Johannisbeere, am Gaumen weich, warm und wohlig, runde, wieder sehr charmante Fruchtsüße, wohldosierter Druck.

geerntet im September 2018 mit 19° KMW, 14% Alk., 6,1‰ Säure, 1,1g/l  
Zucker

Serviertemperatur: 18°C

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahl tanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau in der alkoholischen Gärung, 1 Jahr Lagerung in neuen 500 Liter Fässern

**Weingut Familie**  
**Anita u. Richard GOLDENITS**  
[office@goldenits.com](mailto:office@goldenits.com)

**Obere Hauptstraße 9**  
**A - 7162 TADTEN**  
Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

[www.goldenits.com](http://www.goldenits.com)