

# **KIRTAGSWEIN 2024 BIO** **weiss, Burgenland, QuW, trocken**



Sorte: Bouviertraube

Riede: PRÄDIUM

Alter der Reben: 38 Jahre

Ertrag: 0,8kg/Stock

Stelvin Schraubverschluss

sehr fruchtbetont, typische Primeurnase, Birnenaromen, Quitte, etwas Muskatnuß, reifer gelber Apfel, sehr lebendig - ein Wein der Spaß macht.

geerntet im September 2024 mit 20° KMW

13% Alk., 5,7‰ Säure, 2g/l Zucker

Serviertemperatur: 8°C

passend zu Fisch, Salate oder SOLO

CO2 Schutz, Kühlung der Trauben, teilw. Ganztraubenpressung, teilw. Rebeln und Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 1 Monat auf der Feinhefe im Edelstahltank

**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)

**KIRTAGSWEIN 2023 BIO**  
**weiss, Burgenland, QuW, trocken**



Sorte: Bouviertraube

Riede: PRÄDIUM

Alter der Reben: 37 Jahre

Ertrag: 1kg/Stock

Stelvin Schraubverschluss

sehr fruchtbetont, typische Primeurnase, Birnenaromen, Quitte, etwas Muskatnuß, reifer gelber Apfel, sehr lebendig - ein Wein der Spaß macht.

geerntet im September 2023 mit 17,5° KMW

11% Alk., 5,8% Säure, 4,7/1 Zucker

Serviertemperatur: 8°C

passend zu Fisch, Salate oder SOLO

CO2 Schutz, Kühlung der Trauben, teilw. Ganztraubenpressung, teilw. Rebeln und Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 1 Monat auf der Feinhefe im Edelstahltank

**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)