

Pinot gris reserve 2025

reserve · Thermenregion DAC · Qualitätswein

TROCKEN · WEISS

Tattendorf

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	5,7 g/l (trocken)
Säure	5,9 g/l
KMW	20 °KMW
Lese	23.09.2025
Brennwert	323 kJ / 77 kcal / 100 ml
Prüfnummer	N 20911/26

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082713207
0,375 Liter	EAN 9120082713290



WEINBEREITUNG · LINIE RESERVE

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C. So kühl kann sie vier bis zwölf Stunden stehen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheefe, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Unser einziger weißer Reservewein reift in drei 300-Liter-Fässern. Jedes Jahr kommt ein neues dazu.

Den biologischen Säureabbau machen wir nicht während der Gärung, sondern danach im Fass, über den ersten Winter. Der Wein liegt dabei auf der Feinhefe. Oft ist der Säureabbau erst im Februar fertig, manchmal erst im Mai. Erst dann schwefeln wir zum ersten Mal. Das erspart eine erhebliche Menge Schwefel.