



# Franzi nine&fine 2020



## TERROIR

stammt von unseren Hagenbrunner Weingärten, am Fuße des Bisamberg. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone des Wienerwaldes und besteht größtenteils aus Lössschichten.

Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.



---

## VEGETATIONSVERLAUF 2020

trockenes, warmes Frühjahr, früher Austrieb, regenreicher Mai und Juni verzögerte die Blüte, Blüte erfolgte über 2 Wochen Mitte Juni, abwechslungsreicher Sommer, trockener Spätsommer, Erntebeginn Mitte September, bis Mitte Oktober gute Erntebedingungen.

---

## WEINBESCHREIBUNG

Gehört zu jeder Sommerparty, als "after-work-wine" perfekt. Fruchtbetont mit traubigem Bukett, saftig und erfrischend, trinkfreudig und animierend.

---

## SPEISENBEGLEITUNG

Passt besonders zu knackigem Kräutersalat oder zu gebratener Forelle sowie zu Spinat-/Spargel-/Bärlauchgerichten.

---

### HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: 100% Müller Thurgau

### QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein mit g.U.

ALKOHOLGEHALT: 9,5 %vol.

SÄURE: 6 g/l

RESTZUCKER: 12,9 g/l

TRINKREIFE: 2021-2023

### VERARBEITUNG:

Lese Mitte August, gemeinsame Pressung, Vergärung im Stahltank bei 18°C. Abfüllung im Februar 2021 in 0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



## Franzi nine&fine 2020



### TERROIR

comes from our Hagenbrunner vineyards, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Vienna Woods and consists largely of loess layers.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.



### VEGETATION COURSE 2020

dry, warm spring, early budding, rainy May and June delayed flowering, flowering took place over 2 weeks in mid-June, varied summer, dry late summer, harvest start in mid-September, good harvest conditions until mid-October.

### TASTING NOTES

Belongs to every summer party, as an "after-work-wine" perfect. Fruit-driven with a bouquet of grapes, juicy and refreshing, bibulous and animating.

### FOOD PAIRING

Goes well with crunchy herbal salads or fried trout as well as spinach / asparagus / wild garlic dishes.

**ORIGIN:** Lower Austria

**VARIETY:** 100% Müller-Thurgau

**QUALITY LEVEL:**  
Quality wine with P.D.O.

**ALCOHOL CONTENT:** 9,5 byVol

**ACIDIT:** 6 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 12,9 g/l

**DRINKING AGE:** 2021-2023

**PROCESSING:**

Harvest in mid-August, pressing together, fermentation at 18°C in stainless steel tank. Bottling at the end of February 2021 on in 0,75lt. bottles with screw-cap.

