

First 2020 BIO

Sebastian & Thomas, die Söhne von Hannes und Anita stellen euch ihren ersten Wein vor. Er hat den Namen „First“ bekommen und ist eine Cuvée aus 60% Sauvignon und 40% Cabernet Blanc. Cabernet Blanc ist eine pilzwiderstandsfähige Sorte und wird zum ersten Mal bei uns am Weingut abgefüllt. Diese Kombination macht diesen Wein zu einem unvergesslichen Erlebnis. Die Trauben für diesen Wein wurden per Hand geerntet, schonend gepresst und im Stahltank vergoren. Die Aromatik des Weines ist sehr komplex und vielschichtig. Gelbe Früchte und ein leichter Anflug von grünem Paprika vollenden am Gaumen seinen Reiz.

Kurzes Porträt zu den Produzenten:

Sebastian besucht derzeit die Weinbauschule in Klosterneuburg, wodurch er sein Wissen und seine praktische Erfahrung eingebracht hat. Thomas hat seine Ausbildung im Tourismus- und Gastronomiemanagement absolviert und bringt seine Erfahrung in der Vermarktung mit ein.

Unsere Gedanken zum Etikett:

Das Kamerun-Schaf, welches seine Zunge zeigt, soll die Verspieltheit des Weines zum Ausdruck bringen. Die Bienen deuten auf das Hobby von Sebastian hin, da er selbst ein paar Bienenstöcke hat. Die Farbe grün soll die jugendliche Frische und seine leicht verständliche Komplexität zum Ausdruck bringen.



Alter der Rebstöcke:	5-15 Jahre
Boden:	kalkreicher Schwemmlandboden
Erziehungsart:	Hochkultur (80 cm Stammhöhe)
Lesedatum:	10. September
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre
Speisempfehlung:	Tapas, Spargel, Fisch, Nudelgerichte, Hühnerfleisch
Servicehilfe	Weißweinglas
Riede:	Ried Lores, Ried Kellerried



Danke an alle Mitarbeiter, für die tatkräftige Unterstützung! Ohne sie hätten wir keinen so großartigen Wein produzieren können. Ein besonderer Dank geht auch an Maximilian Braborec, unseren Praktikanten, der uns tatkräftig unterstützt hat.

Alkohol: 12,0% Vol.

Säure: 6,6%

Restzucker 1,0 g/l