

RENNER

Thirsch

MUSCARIS 2018

Neue pilzwiderstandsfähige Rebsorte (Abk. PIWI).
Wurde am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (DE) aus
den Rebsorten Solaris (♀) und Gelber Muskateller (♂)
gezüchtet.
Entlastung der Umwelt (80 bis 90% weniger Spritzmittel).

Thirsch-Weine:

Sie tragen den Vulgonamen (Hofnamen) unseres Betriebes.
Die Trauben unserer Weine stammen ausschließlich von
den eigenen Weingärten.
Thirsch-Weine sind gehaltvoll, mit eigenständiger Stilistik
und sie widerspiegeln klar unsere Art und Weise mit der
Natur zu arbeiten.

Weingarten:

5-10 Jahre alte Reben wachsen auf Opokböden.
„Opok“ ist ein verfestigtes Sedimentgestein, entstanden
durch Meeres- und Flussablagerungen.
Das Erdreich hat einen hohen Lehmanteil, kann die Wärme
gut speichern und bietet den Trauben optimale
Reifebedingungen.

Vinifikation:

Kurze Maischestandzeit, ungekühlt vergoren im
Edelstahltank, 10 Monate Lagerung auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung: unfiltriert im September 2019.

BioWein:

Geschmackprofil: erinnert an Muskat und Grapefruit.
12 % Alkohol - 1,1 g/L Restzucker - 5,2 g/L Säure



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

BioWeingut Karl und Maria Renner -- Suedsteiermark -- Austria

A-8463 Leutschach, Pößnitz 79 -- Tel. 03454/6483 -- office@weingutrenner.at -- www.weingutrenner.at