





## JOHAHN PIWI 2025

Sorte   <i>Variety</i> :	50 % Muscaris, 25 % Johanniter, 25 % Bronner
Herkunft   <i>Origin</i> :	Österreich   <i>Austria</i>
Stil   <i>Style</i> :	PIWI
Jahrgang 2025	
<i>Vintage 2025</i> :	

**kikerikiiii:** Johahn wohnt bei uns am Weingut. Er ermutigt uns tagtäglich unser Leben noch ein bisschen nachhaltiger zu gestalten. Seinen eigenen Wein hat er sich daher mehr als verdient: weiß und aus PIWI-Sorten. Weil sich Johahn so darüber freut, kräht er in voller Lautstärke und in allen möglichen Sprachen. Auch deshalb, weil er überzeugt ist, dass nachhaltiges Handeln gemeinsam noch viel mehr Sinn macht als allein.

**cock-a-doogle-doooo:** *We grow PIWI-varieties because we believe in its positive impact on biodiversity. He continuously reminds us to implement sustainability in our everyday lives and therefore, he deserves his own wine: A 'pivi'-based white wine blend named after him. Johahn shows his excitement by crowing in all possible languages. Emphasizing his beliefs that in acting together, we can make a difference in the world.*

<b>Boden   <i>Soil</i>:</b>	Löss und Schotter   <i>Loess and gravel</i>
<b>Seehöhe   <i>Altitude</i>:</b>	300-340 m
<b>Rebenalter   <i>Age of Vines</i>:</b>	14 Jahre   <i>years</i>
<b>Ernte   <i>Harvest</i>:</b>	Hand, 3 September 2025
<b>Gärung   <i>Fermentation</i>:</b>	Stahltank   <i>Stainless steel</i>
<b>Reifung   <i>Maturation</i>:</b>	5 Monate Feinhefe im Stahltank <i>5 months fine lees in stainless steel</i>
<b>Gefüllt   <i>Bottled</i>:</b>	März 2026   <i>March 2026</i>
<b>Zertifiziert   <i>Certified</i>:</b>	Bio seit 1992 - vegan   <i>organic since 1992 - vegan</i>
<b>Alkohol   <i>Alcohol</i>:</b>	11,5 % vol.
<b>Restzucker   <i>Residual Sugar</i>:</b>	6,1 g/l
<b>Säure   <i>Acidity</i>:</b>	4,6 g/l
<b>Ideal Temperatur   <i>e</i>:</b>	6-8 °C
<b>Potential   <i>Potential</i>:</b>	2026-2031
<b>Flasche   <i>Bottle</i>:</b>	0,75 l Leichtglas Burgunder   <i>0,75 l light-weight Burgundy</i>
<b>Verschluss   <i>Closure</i>:</b>	OrganiQork

**WEINGUT MEHOFER  
NEUDEGGERHOF**

3471 Neudegg 14 | 0043 2279 7247  
neudeggerhof@mehofer.at | www.mehofer.at

**Zutaten | *Ingredients*:**

**Nährwerte | *Nutrition*:**

