JOISEPH – Produktdatenblatt

Getränk:	Joisephine Weißer Traubensaft mit Verjus und Kräutern
Jahrgang:	2026
Trauben aus der Lage:	Satz Home - Beste Lagen
Rebsorte:	Gemischter Satz
Verarbeitung/Machart:	Nach der Lese sofort abgepresst, Aufbewahrung in Druckfässern bis zum Pasteurisieren zusammen mit den frischen Kräutern aus unseren Haus- und Weingärten sowie der Seebadewiese Jois
Alkohol:	0,0 %
Restzucker:	172,9 g/l
Gesamtsäure:	9,2 g/l

Joisephine ist das Ergebnis geduldiger Handarbeit und einer tiefen Verbundenheit mit der Natur. Nach einer sorgfältigen Traubenauswahl entschieden wir uns im zweiten Jahrgang 2026 für eine Kombination von fünf verschiedenen frischen Kräutern: die erdige Würze wilder Karotten (direkt aus unseren Weingärten und der Joiser Seebadewiese), zartherbe Schafgarbe, das feine Aroma von Zitronenmelisse und Zitronenverbene sowie einen Kick frische Pfefferminze. Ein echtes Unikat, auch optisch: Das handgezeichnete Etikett zeigt ungeschminkt genau das, was danach im Glas landet.

Das ist JOISEPH: 2015 gegründet | bio | natural wines | JOISEPH ist ein Wortspiel aus Jois (Herkunft der Trauben) und Joseph (einem traditionellen Namen für einen Winzer, der Weine macht wie früher: Ohne Reinzuchthefe, ohne Enzyme, ohne Hilfsstoffe …) | ungeschönt und unfiltriert | 10 Hektar, 24 Weingärten | 3 Hektar Wiesen und Bracheflächen | 3 Pet Nats, Traubensaft-Produkt, 5 Weißweine, 1 Rosé, 4 Rotweine | 15 Exportländer | über 90 % Export

Bio-Weingut JOISEPH / Jungenbergweg 1A, 7093 Jois / Leithaberg / Burgenland / Österreich
www.joiseph.at, richard@joiseph.at, alex@joiseph.at, brigitte@joiseph.at