TAUSS
Biologisch-Dynamisches Weingut

CHARDONNAY -H- 2020

DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	Hohenegg
BODEN	kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden (Kalkmergel)
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1996,2001
ERZIEHUNG	Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	26 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	8. Oktober von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Maischekontakt, Pressen, etwas Trub entfernt, spontan in kleinen Holzfäassern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMT-SCHWEFEL	kein Schwefel zugesetzt
FILTRATION	keine
FLASCHEN-FÜLLUNG	September 2022
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier, Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 13,0 %VOL Restzucker 0,2 g/l Säure 7.2g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2030 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

Biologisch-dynamisches Weingut Alice & Roland Tauss
Schloßberg 80, 8463 Leutschach, Tel.: +43 (0) 3454-6715
www.weingut-tauss.at