TAUSS
Biologisch-Dynamisches Weingut

Merlot -H- 2018

Demeter, ABG-BIO-301, VEGAN

LINIE	Hohenegg
BODEN	kalkhaltige sandige Sande – Opok, karger Boden (Kalkmergel)
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	2001
ERZIEHUNG	Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	25 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	28. September 2018 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, spontan im Maischebehälter vergoren, kleiner Teil des Trubes entfernt, in kleinen gebrauchten Holzfässern gelagert, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMT-SCHWEFEL	<10 mg/l, kein Schwefel zugesetzt
FILTRATION	keine
FLASCHEN-FÜLLUNG	September 2021
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Plus, Trier Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 12,5 %VOL Restzucker 0,2g/l Säure 7.0g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 18 – 20 °C, Dekantieren von Vorteil, Burgundergläser, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2033 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunder Tradition

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