

Blaifränkisch Rose vom Opok 2021

Zertifiziert nach DEMETER, ABG-BIO-301, VEGAN

| | |
|--------------------------|--|
| Linie: | vom Opok |
| Boden: | kalkhaltige sandige Lehme – Opok (Kalkmergel) |
| Pflanzjahr d. Rebstöcke: | 1980, 1984, 2000, 2002 |
| Erziehung: | Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstöcke pro Hektar bzw. Eindrahterziehung, 2 Strecker 1400 Rebstöcke pro Hektar |
| Hangneigung: | 17 bis über 50 % |
| Weingarten: | Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER- Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung |
| Lese: | 28.-30. September 2021 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten |
| Ausbau: | Rebeln, Pressen, spontan in kleinen gebrauchten Holzfässern vergoren und gelagert, kleiner Teil des Trubes entfernt, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung |
| Gesamtschwefel: | kein Schwefel zugesetzt |
| Filtration: | |
| Zusätze, Weinbehandlung: | |
| Flaschenfüllung: | September 2022 |
| Verschluss: | Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier Flaschenlagerung liegend |
| Analytische Werte: | Alkohol: 11,5% VOL Restzucker: 0,2 g/l Säure: 7,0 g/l |
| Geschmack: | lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur |
| Genuss: | Empfohlene Trinktemperatur 16-20 °C, Dekantieren von Vorteil, große Gläser, guter Speisebegleiter, zu trinken: jetzt bis 2027 und mehr |
| Gebinde: | 0,75 l Burgunder Exklusiv cuvee |