TAUSS
Biologisch-Dynamisches Weingut

SAUVIGNON BLANC -H- 2020

DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	Hohenegg
BODEN	kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	2001
ERZIEHUNG	Flachbodenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	26 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	9. und 10. Oktober 2020 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Maischen, Pressen, spontan in gebrauchten, kleinen Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung, unfiltriert
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 14,0 %VOL Restzucker 0,6 g/l Säure 7.9 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2030 und länger
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