

WEISSBURGUNDER VOM OPOK 2021

ZERTIFIZIERT NACH DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	vom Opok
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1982
ERZIEHUNG	Eindrahtrziehung, 2 Strecker, 1200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	26 bis 43%
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	13. und 14.10.2020/21 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, spontan in kleinen und großen Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, 1x 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: 13 % V O L Restzucker: 0,8 g / l Säure: 5,8 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2031 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

