

SAUVIGNON BLANC VOM OPOK 2020

ZERTIFIZIERT NACH DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	vom Opok
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok (Kalkmergel)
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	2001
ERZIEHUNG	Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	26 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	1. und 9.10.20 von Hand, ^{Selektion} der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, etwas Maischekontakt, spontan in kleinen gebrauchten Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, unfiltriert
GESAMT-SCHWEFEL	kein Schwefel zugesetzt
FILTRATION	keine
FLASCHEN-FÜLLUNG	September 2021
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier, Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 12,5 VOL % Restzucker 0,2 g/ l Säure 5,5g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2026 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

