

WEISSBURGUNDER VOM OPOK 2018

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	18..September 2018 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, spontan im großen Holzfass vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, 1x pumpen bei der Flaschenfüllung, unfiltriert
GESAMT-SCHWEFEL	kein Schwefel zugesetzt
FILTRATION	keine
FLASCHEN-FÜLLUNG	September 2019
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 13 % V O L Restzucker: 0,2 g / l Säure: 5,9 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2024 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

