

WEISSBURGUNDER VOM OPOK 2020

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	7. und 8.10.2020 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 2021
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: 5,8 g/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

