

Grauburgunder -H- 2012

Zertifiziert nach DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

Linie:	Hohenegg -H-
Boden:	kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden
Pflanzjahr d. Rebstöcke:	1984
Erziehung:	Eindrahterziehung, 2 Strecker, 1200 Rebstöcke pro Hektar
Hangneigung:	26 – 50 %
Weingarten:	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
Lese:	21. September 2012 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
Ausbau:	Rebeln, Pressen, kein Trub entfernt, spontan in kleinen, gebrauchten Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
Gesamtschwefel:	16 mg/l davon 15 mg/l zugesetzt
Filtration:	keine
Zusätze, Weinbehandlung:	keine, außer 15 mg/l Sulfite
Flaschenfüllung:	September 2014
Verschluss:	Naturkork, 44,5 x 24 mm Nr. 404 Plus, Trier Flaschenlagerung liegend
Analytische Werte:	Alkohol: 13,0 %VOL Restzucker: 0,2 g/l Säure: 5,6 g/l
Genuss:	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, Burgunderglas, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2027 und mehr
Geschmack:	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
Gebinde:	750 ml Burgunderflasche Tradition