

Blaufränkisch vom Opok 2012

Zertifiziert nach DEMETER, ABG-BIO-301, VEGAN

Linie:	vom Opok
Boden:	kalkhaltige sandige Lehme – Opok (Kalkmergel)
Pflanzjahr d. Rebstöcke:	1980, 1984, 2000, 2002
Erziehung:	Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstöcke pro Hektar bzw. Eindrahterziehung, 2 Strecker 1400 Rebstöcke pro Hektar
Hangneigung:	17 bis über 50 %
Weingarten:	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
Lese:	5. Oktober 2012 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
Ausbau:	Rebeln, spontan im Maischebehälter vergoren, kleiner Teil des Trubes entfernt, in kleinen gebrauchten Holzfässern gelagert, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
Gesamtschwefel:	kein Schwefel zugesetzt, < 10 mg/l Natur
Filtration:	keine
Zusätze, Weinbehandlung:	keine
Flaschenfüllung:	September 2014
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: 6,5 g/l
Geschmack:	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
Genuss:	Empfohlene Trinktemperatur 16-20 °C, Dekantieren von Vorteil, große Gläser, guter Speisebegleiter
Gebinde:	0,75 l Burgunder Tradition