

SAUVIGNON BLANC VOM OPOK 2012

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	17. 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, zeitweise Batonnage, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMTSCHWEFEL	15 mg/l zugesetzt
FILTRATION	bei der Füllung eine grobe Klärfiltration mit K 300
FLASCHENFÜLLUNG	September 2013
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier, Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 14,0 %VOL Restzucker 1,1 g/l Säure 5,5 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2018 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,375 l Burgunderflasche Tradition

