

SAUVIGNON BLANC VOM OPOK 2014

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	6. Oktober 2014 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, kein Trub entfernt, spontan in kleinen gebrauchten Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau
GESAMTSCHWEFEL	10 mg/l Schwefel zugesetzt
FILTRATION	keine
FLASCHENFÜLLUNG	September 2015
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 6,7 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2020 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

