

Sauvignon Blanc vom Opok 2013

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
Hangneigung:	26 bis über 50 %
Weingarten:	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
Lese:	24. Sep. 2013 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
Ausbau:	Rebeln, Pressen, kein Trub entfernt, spontan in kleinen u. großen gebrauchten Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau
Gesamtschwefel:	11 mg/l, keiner zugesetzt
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: ca. 14,0 % VOL Restzucker: 1,4 g/l Säure: 6,6 g/l
Geschmack:	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
Genuss:	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, große Gläser, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2019 und mehr
Gebinde:	750 ml Burgunderflasche Tradition