

WELSCHRIESLING VOM OPOK 2016

ZERTIFIZIERT NACH DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	vom Opok
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok (Kalkmergel)
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1993, 1996 bzw. 2000
ERZIEHUNG	Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4100 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	39 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	30. September 2016 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, spontan in kleinen gebrauchten Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung, unfiltriert
GESAMTSCHWEFEL	10 mg zugesetzt
FILTRATION	keine
FLASCHENFÜLLUNG	August 2017
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier, Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 11,5 %VOL Restzucker 0,2 g/l Säure 6,2 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2022 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

