

WELSCHRIESLING VOM OPOK 2017

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 | 22. September 2017 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 |
| GESAMT-SCHWEFEL | kein Schwefel zugesetzt |
| FILTRATION | keine |
| FLASCHEN-FÜLLUNG | September 2018 |
| 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 6,7 g/l |
| GENUSS | Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2023 und mehr |
| GESCHMACK | lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur |
| GEBINDE | 0,75 l Burgunderflasche Tradition |

