TAUSS
Biologisch-Dynamisches Weingut

GRAUBURGUNDER -H- 2015

DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	Hohenegg
BODEN	kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1984
ERZIEHUNG	Eindrahterziehung, 2 Strecker, 1200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	26 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	22. September 2015 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, spontan auf der Maische vergoren, Pressen, in kleinen gebrauchten Holzfässern gelagert, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung, unfiltriert
GESAMT-SCHWEFEL	keine Zusätze, keine Weinbehandlung
FILTRATION	keine
FLASCHEN-FÜLLUNG	August 2017
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,5 x 24 mm Nr. 404 Trier, Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 13 %VOL Restzucker 0,2 g/l Säure 4.9 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2030 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

Biologisch-dynamisches Weingut Alice & Roland Tauss
Schloßberg 80, 8463 Leutschach, Tel.: +43 (0) 3454-6715
www.weingut-tauss.at