

CUVEÉ URBAN ROT 2007

VEGAN

CUVEÉ	Cabernet Sauvignon und Merlot
BODEN	kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden
ERZIEHUNG	Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	25 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	17. u. 18. Oktober 2007 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Mit den Füßen zerstampft, spontan mit Kämmen im offenen Maischebehälter vergoren, aufgebessert, kleiner Teil des Trubes entfernt, in kleinen gebrauchten und neuen Holzfässern gelagert (4 Jahre), biologischer Säureabbau, zeitweise Batonnage, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMTSCHWEFEL	40 mg/l gegeben
FILTRATION	bei der Füllung eine grobe Klärfiltration mit K 300
FLASCHENFÜLLUNG	September 2011
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 13,5 %VOL Restzucker: 1,1 g/l Säure: 6,0 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 18 - 20°C, Dekantieren von Vorteil, Burgunderglas, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2023 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

