

CUVEÉ -H- 2005

VEGAN

CUVEÉ	aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot
LINIE	Hohenegg
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
AUSBAU	Rebeln, spontan im Maischebehälter vergoren, aufgebessert, kleiner Teil des Trubes entfernt, in kleinen gebrauchten und neuen Holzfässern gelagert, biologischer Säureabbau, zeitweise Batonnage, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMTSCHWEFEL	51 mg/l gegeben
FILTRATION	unfiltriert
FLASCHENFÜLLUNG	September 2007
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,5 x 24 mm Nr. 404, Trier Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 13 %VOL Restzucker: 1,7 g/l Säure: 6,0 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 16 – 18 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2020 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

