

GRAUBURGUNDER -H- 2006

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 nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	7. Oktober 2006 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, kleiner Teil des Trubes entfernt, spontan im großen, gebrauchten Holzfass vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, zeitweise Bâttonnage, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMT-SCHWEFEL	58 mg/l gegeben
FILTRATION	bei der Füllung eine grobe Klärfiltration mit K 300
FLASCHEN-FÜLLUNG	September 2007
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,5 x 24 mm Nr. 404 Trier
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 12,5 %VOL Restzucker: 0,9 g/l Säure: 5,3 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2016 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

