TAUSS
Biologisch-Dynamisches Weingut

# MERLOT -H- 2006

VEGAN

| | |
|---|---|
| LINIE | Hohenegg |
| BODEN | kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden |
| PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE | 2001 |
| 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 | 14. u. 16. Oktober 2006 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten |
| 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 |
| GESAMT-SCHWEFEL | 50 mg/l gegeben |
| FILTRATION | unfiltriert |
| FLASCHEN-FÜLLUNG | September 2008 |
| VERSCHLUSS | Naturkork, 44,5 x 24 mm Nr. 404 Plus, Trier |
| ANALYTISCHE WERTE | Alkohol: 13,5 %VOL<br>Restzucker: 1,7 g/l<br>Säure: 6,2 g/l |
| GENUSS | Empfohlene Trinktemperatur 16 - 18 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter<br>zu trinken: jetzt bis 2021 und mehr |
| GESCHMACK | lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur |
| GEBINDE | 0,75 l Burgunderflasche |

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