TAUSS
Biologisch-Dynamisches Weingut

MERLOT -H- 2007

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	10. u. 11. Oktober 2007 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	bei der Füllung eine grobe Klärfiltration mit K 300
FLASCHEN-FÜLLUNG	September 2010
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,5 x 24 mm Nr. 404 Plus, Trier
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 13,5 %VOL Restzucker: 1,6 g/l Säure: 6,2 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 16 - 18 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2022 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