

SAUVIGNON BLANC -H- 2005

VEGAN

LINIE	Hohenegg
BODEN	kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	2001
ERZIEHUNG	Flachbogenerziehung, 1 Strecker, 4200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	26 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	2. Oktober 2005 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, kleiner Teil des Trubes entfernt, spontan in kleinen Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, zeitweise Batonnage, Eiweißstabilisierung mit Bentonit, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMTSCHWEFEL	60 mg/l gegeben
FILTRATION	bei der Füllung eine grobe Klärfiltration mit K 300
FLASCHENFÜLLUNG	September 2006
VERSCHLUSS	Naturkork 44,5 x 24 mm
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 12,5 %VOL Restzucker: 1,5 g/l Säure: 4,9 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter, Burgunderglas zu trinken: jetzt bis 2015 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

