TAUSS
Biologisch-Dynamisches Weingut

SAUVIGNON BLANC -H- 2008

IN UMSTELLUNG AUF DEMETER, AT-BIO-301, 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 nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	9. Oktober 2008 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, kleiner Teil des Trubes entfernt, spontan im großen Holzfass vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, zeitweise Batonnage, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMT-SCHWEFEL	40 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 Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 14 %VOL Restzucker: 0,5 g/l Säure: 6,0 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2018 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

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