TAUSS
Biologisch-Dynamisches Weingut

WEISSBURGUNDER VOM OPOK 2007

VEGAN

LINIE	vom Opok
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1982
ERZIEHUNG	Eindrahterziehung, 2 Strecker, 1200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	26 bis 43 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	1. und 2. Oktober 2007 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 Batonnage, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMT-SCHWEFEL	45 mg/l gegeben
FILTRATION	bei der Füllung eine grobe Klärfiltration mit K 300
FLASCHEN-FÜLLUNG	September 2008
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,5 x 24 mm Nr. 404 Plus, Trier
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 13 %VOL Restzucker: 0,5 g/l Säure: 6,0 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter, Burgunderglas zu trinken: jetzt bis 2013 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