

WELSCHRIESLING VOM OPOK 2009

IN UMSTELLUNG AUF DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	vom Opok
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1958, 1993, 1996 bzw. 2000
ERZIEHUNG	Flachbogen mit einem Strecker, 4100 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	39 bis über 50 %
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	5. u. 6. Oktober 2009 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, kleiner Teil des Trubes entfernt, spontan in kleinen, gebrauchten Holzfässern vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, zeitweise Batonnage, Eiweißstabilisierung mit Bentonit, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMTSCHWEFEL	50 mg/l gegeben
FILTRATION	bei der Füllung eine grobe Klärfiltration mit K 300
FLASCHENFÜLLUNG	September 2010
VERSCHLUSS	Naturkork 44,5 x 24 mm, Nr. 404 Plus, Trier
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 12 %VOL Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,5 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter, Burgunderglas zu trinken: jetzt bis 2015 und mehr
GESCHMACK	schlanker, lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

