

## CHARDONNAY vom Opok 2016

ZERTIFIZIERT NACH DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	vom Opok
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok (Kalkmergel)
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1996,2001
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	28.9. von Hand, Selektion der Traubem im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, kein Trub entfernt, spontan im roßen, gebrauchten Holzfass vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMTSCHWEFEL	10 mg/l zugesetzt
FILTRATION	keine
FLASCHENFÜLLUNG	September 2017
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier, Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 13,5 %VOL Restzucker 0,8 g/l Säure 5,2 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °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 Tradition

