

Roter Traminer – H - 2012

Zertifiziert nach DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

Linie:	Orange Wein, maischevergoren
Boden:	kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden (Kalkmergel)
Pflanzjahr d. Rebstöcke:	1959
Erziehung:	Eindrahterziehung, 2 Strecker, 3500 Rebstöcke pro Hektar
Hangneigung:	26 bis über 50 %
Weingarten:	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
Lese:	26. Sep. 2012 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
Ausbau:	Rebeln, spontan auf der Maische vergoren, Pressen, in kleinen, gebrauchten Holzfässern vergoren und 3 Jahre gelagert, biologischer Säureabbau, zeitweise Batonnage, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
Gesamter Schwefel:	12 mg/l, (15 mg/l zugesetzt)
Filtration:	keine
Flaschenfüllung:	September 2014
Verschluss:	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier Flaschenlagerung liegend
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 %VOL Restzucker: 0,2 g/l Säure: 5,0 g/l
Geschmack:	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
Genuss:	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, Burgunderglas zu trinken: jetzt bis 2027 und mehr
Gebinde:	750 ml Burgunderflasche Tradition