

SAUVIGNON BLANC URBAN 2007

VEGAN

LINIE	Orange Wine
BODEN	kalkhaltige lehmige Sande – Opok, karger Boden (Kalkmergel)
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	1. Oktober 2007 von Hand, Selektion der Trauben im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, spontan auf der Maische vergoren, Pressen, 4 Jahre in kleinen neuen Holzfässern gelagert, biologischer Säureabbau, zeitweise Batonnage, 1 x Pumpen bei der Flaschenfüllung
GESAMTSCHWEFEL	30 mg/l gegeben
FILTRATION	bei der Füllung eine grobe Klärfiltration mit K 300
FLASCHENFÜLLUNG	September 2011
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 15 %VOL Restzucker: 0,1 g/l Säure: 5,9 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, Burgundergläser zu trinken: jetzt bis 2022 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

