

CHARDONNAY 2009

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

LINIE	vom Opok
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok
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	3. Oktober 2009 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
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, Trier
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 12,5 %VOL Restzucker: 0,5 g/l Säure: 5,7 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2015 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

