

WEISSBURGUNDER VOM OPOK 2013

ZERTIFIZIERT NACH DEMETER, AT-BIO-301, VEGAN

LINIE	vom Opok
BODEN	kalkhaltige sandige Lehme – Opok
PFLANZJAHR D. REBSTÖCKE	1982
ERZIEHUNG	Eindrahtrziehung, 2 Strecker, 1200 Rebstöcke pro Hektar
HANG-NEIGUNG	26 bis 43%
WEINGARTEN	Biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach DEMETER-Richtlinie, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs, keine Düngung
LESE	3. und 4. Oktober 2013 von Hand, Selektion der Traub im Weingarten
AUSBAU	Rebeln, Pressen, spontan im großen, gebrauchten Holzfass vergoren und gelagert, biologischer Säureabbau
GESAMT-SCHWEFEL	kein Schwefel zugesetzt, 18 mg/l Natur
FILTRATION	keine
FLASCHEN-FÜLLUNG	September 2014
VERSCHLUSS	Naturkork, 44,8 x 23,9 mm Nr. 404 Organi Qork, Trier Flaschenlagerung liegend
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 12,5 %VOL Restzucker: 2,6 g/l Säure: 5,1 g/l
GENUSS	Empfohlene Trinktemperatur 12 – 14 °C, Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter zu trinken: jetzt bis 2018 und mehr
GESCHMACK	lebendiger Wein mit vollem Geschmack, Erde, pur
GEBINDE	0,75 l Burgunderflasche Tradition

