

# Trauben, Liebe und Zeit

## TLZ Gelb N°2

Name:	TLZ Gelb N°2
Rebsorten:	90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2013
Alkohol:	14 vol. %
Gebinde:	0,75 Lt. Flasche, Naturkorkverschluss
Weingarten:	Bad Gams
Boden:	Steiniger Boden, mit Gneis-Untergrund Natürlicher Grünbewuchs wird gemäht, keine Düngung
Ernte:	händische Traubenlese, nur vollkommen gesunde Trauben werden verwendet
Ausbau:	Spontangärung  Spontaner biologischer Säureabbau  Nach Traubenernte 4 Stunden Maischestandzeit, danach werden die Trauben gerebelt, gepresst und im 500 Lt. Holzfass vergoren  Wein reift 14 Monate im Fass und wird danach abgefüllt.
Genuss:	ideal bei etwa 15°C aus großvolumigen Burgunderglas Dekantieren von Vorteil
Lagerfähigkeit:	5 Jahre und mehr
Anreicherung:	keine
Schönung:	keine
Filtration:	keine
Schwefelung:	kein Zusatz während des gesamten Ausbaues

