

Kristall Weiss N° 1

Name:	Kristall Weiss N°1
Rebsorten:	Pinot Blanc/Chardonnay/Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2016
Alkohol:	12,5 vol. %
Gebinde:	0,75 Lt. Flasche, Naturkorkverschluss
Weingarten:	Bad Gams, Stainz
Boden:	Verwitterungsboden Gneis mit guter Humusauflage (weniger steinige Bodenbeschaffenheit)
Ernte:	<p>händische Traubenlese, nur vollkommen gesunde Trauben werden verwendet</p> <p>Aufgrund der Frosttage Ende April 2016 verwenden wir die wenig verbliebenen Trauben aller 3 Sorten zu einem Weißweincevee</p>
Ausbau:	<p>Spontangärung</p> <p>Spontaner biologischer Säureabbau</p> <p>8 Monate im großen Holzfass gereift</p>
Genuss:	<p>ideal bei etwa 12°C aus großvolumigen Burgunderglas</p> <p>Dekantieren von Vorteil</p>
Lagerfähigkeit:	5 Jahre und mehr
Anreicherung:	keine
Schönung:	keine
Filtration:	ja
Schwefelung:	minimalste Schwefelung kurz vor der Füllung

