

# Trauben, Liebe und Zeit

## TLZ Orange N° 2

- Name: TLZ Orange N° 2
- Rebsorten: 90% Sauvignon blanc, Rest ist  
Chardonnay/Muskateller/Weißburgunder
- Jahrgang: 2012
- Alkohol: 13,5 vol. %
- Gebinde: 0,75 Lt. Flasche, Naturkorkverschluss
- Weingarten: Stainz
- Boden: Verwitterungsboden Gneis mit guter  
Humusauflage (weniger steinige Bodenbeschaffenheit)
- Ernte: Händische Traubenlese, nur vollkommen gesunde Trauben werden verwendet
- Ausbau: Spontangärung  
Spontaner biologischer Säureabbau  
Ganze Trauben samt Kämme vergoren in 500 Lt. und 600 Lt. Fass  
Maische blieb 9 Monate im Fass und wurde dann gepresst.  
Dieser orange Wein reifte noch weitere 14 Monate im Fass und nach gesamt 2 Jahren  
Holzfassreife abgefüllt.
- Genuss: ideal bei etwa 15 °C aus großvolumigen Burgunderglas  
Dekantieren von Vorteil
- Anreicherung : keine
- Schönung : keine
- Filtration: keine
- Schwefelung: kein Zusatz während des gesamten Ausbaues
- Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr

