

Schilcher N° 26

- Name: Schilcher N° 26
- Rebsorten: 100% Blauer Wildbacher
- Jahrgang: 2015
- Alkohol: 10,5 vol. %
- Gebinde: 0,75 Lt. Flasche, Schraubverschluss
- Weingarten: Lestein
- Boden: lehmiger Opokboden
Natürlicher Grünbewuchs wird gemäht,
keine Düngung
- Ernte: Händische Traubenlese
- Weinausbau: gerebelt und 8 bis 10 Stunden Maischestandzeit
Spontangärung
Spontaner biologischer Säureabbau
Gärung und Reife im Edelstahltank
- Genuss: ideal bei etwa 12 °C aus Burgunderglas
- Anreicherung : ja
- Schönung : keine
- Filtration: ja
- Schwefelung: Zusatz von 20 mg/Lt.(vor der Füllung)
- Lagerfähigkeit: 3 Jahre und mehr

