

# 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

