

Schilcher N° 27

Name:	Schilcher N° 27
Rebsorten:	100% Blauer Wildbacher
Jahrgang:	2016
Alkohol:	11 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 600 Liter Holzfass Füllung nach 6 Monaten
Genuss:	ideal bei etwa 12 °C aus Burgunderglas
Anreicherung :	keine
Schönung :	keine
Filtration:	ja
Schwefelung:	ja
Lagerfähigkeit:	3 Jahre und mehr

