

Trauben, Liebe und Zeit

TLZ Sonne N° 4

| | |
|-----------------|--|
| Name: | TLZ Sonne N° 4 |
| Rebsorten: | 100% Sauvignon blanc |
| Jahrgang: | 2013 |
| Alkohol: | 13 vol. % |
| Gebinde: | 0,75 Lt. Flasche, Naturkorkverschluss |
| Weingarten: | Bad Gams |
| Boden: | steiniger Boden mit Gneis-Untergrund Natürlicher Grünbewuchs wird gemäht, keine Düngung |
| Ernte: | Händische Traubenlese, nur vollkommen gesunde Trauben werden verwendet |
| Ausbau: | Spontangärung 4 Wochen auf gerebelter Maische belassen, danach abgepresst Spontaner biologischer Säureabbau Nach 11 Monaten Reife im großen Holzfass (500Lt.) gefüllt 1/3 im 500 Lt. Akazienholzfass und 2/3 im 500 Lt. Eichenholzfass |
| 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 |

