

Trauben, Liebe und Zeit

TLZ Wein der Stille N°8



Name:	TLZ Wein der Stille N°8
Rebsorten:	90 % Sauvignon Blanc, Rest ist Chardonnay/ Muskateller/ Weißburgunder
Jahrgang:	2015
Alkohol:	12 vol. %
Gebinde:	0,75 Lt. Flasche, Naturkorkverschluss
Weingarten:	Stainz
Boden:	Verwitterungsboden Gneiss mit guter Humusauflage (weniger steinige Bodenbeschaffenheit)
Ernte:	händische Traubenlese, nur vollkommen gesunde Trauben werden verwendet
Ausbau:	Spontangärung Spontaner biologischer Säureabbau Ganze Traube samt Kämme vergoren im 500 Lt. und 600 Lt. Fass Maische blieb 12 Monate im Fass und wurde dann gepresst Dieser Wein reifte noch weitere 12 Monate im Fass und nach insgesamt 2 Jahren Holzfassreife abgefüllt.
Genuss:	ideal bei etwa 15°C aus großvolumigen Burgunderglas Dekantieren von Vorteil
Lagerfähigkeit:	5 Jahre und mehr
Anreicherung:	keine
Schönung:	keine
Filtration:	keine
Schwefelung:	kein Zusatz während des gesamten Ausbaues