

Weißer Granit 2015 aus dem 1000l Granitfass

- 1. Sorte:** Gemischter Satz, Sämling 88, Müller Thurgau und mehr
- 2. Jahrgang:** 2015
- 3. Boden:** quarzhaltiger Schiefer
- 4. Region/Mikrozone:** Neusiedlersee/Neusiedl am See
- 5. Lage und Mikroklima:** luftige, S-O Lage
- 6. Ernte:** 14.- 23. September 2015
- 7. Alter der Rebstöcke:** 25- 60 Jahre
- 8. Vinifikation:** Selektion im Weinberg, Handlese, 10 Tage Maischestandzeit, pressen, grobe Sedimentation, Spontangärung, Lagerung im 1000l Granitfass.
- 9. Ausbau:** 48 Monate im Granitfass, natürliche Klärung, 9 Monate Reifung in der Flasche.
- 10. Weinbeschreibung:** Orangeat, wilder Kerbel, Curry, Koriander, Marillenknödel
- 11. Trinkempfehlung:** 10 °C – 14 °C
- 12. Technische Daten:**
 - **Alkohol:** 13 % vol
 - **Restzucker:** 1,5 g/L
 - **Säure:** 5,6 g/l
 - **Flaschenfüllung:** April 2020
- 13. Lagerfähigkeit:** 2020 - 2030