

Jörg Bretz

Vohburgerstraße 38
A-2465 Höflein

Tel.: 0043(0)664 203 29 23
e-mail: wein@bretzjoerg.com
Internet: www.bretzjoerg.com



Vinum. Naturalis 2015

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Sorte:
Grauburgunder | Grüner Veltliner/ Weissburgunder/ Chardonnay/ |
| 2. Jahrgang: | 2015 |
| 3. Boden: | kalkhaltiger, sandiger Lehm |
| 4. Region/Mikrozone: | Neusiedlersee/Neusiedl am See |
| 5. Lage und Mikroklima: | luftige, S-O Lage |
| 6. Ernte: | 16.- 29. September 2015 |
| 7. Alter der Rebstöcke: | 40- 65 Jahre |
| 8. Vinifikation: | Selektion im Weinberg, Handlese, 36- 48 Tage Mazeration, pressen, grobe Sedimentation, Spontangärung, Lagerung im großen Holz. |
| 9. Ausbau: | 36 Monate im großen Holzfaß, 42 Monate im gebrauchten Barrique, natürliche Klärung, 12 Monate Reifung in der Flasche. |
| 10. Weinbeschreibung: | Zwetschge, Schokopflaume, Pumpernickel, Susinen, Panetone mit Rosinen |
| 11. Trinkempfehlung: | 10 °C – 14 °C |
| 12. Technische Daten: | |
| ▪ Alkohol: | 13,5 % vol |
| ▪ Restzucker: | 1,8 g/L |
| ▪ Säure: | 6,1 g/l |
| ▪ Flaschenfüllung: | April 2023 |
| 13. Lagerfähigkeit: | 2023 - 2035 |