



trocken

Art.Nr. B707-20M



Hauptweinlese auch bei uns schon Ende August. Bis in den September hinein war die Witterung sehr heiß, dazu kam eine oft lange anhaltenden Trockenheit – beides hatte deutliche Mengenverlust bei der Rebernte zur Folge. Die gelesene Menge jedoch ergab sehr gesunde, ausgereifte Trauben, die im Rotweinbereich zudem perfekt ausgefärbt waren.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13% vol. | Restzucker: 0,4 g/l | Säure: 7,0 g/l

VINIFIKATION

Spontangärung, mindestens 10 Monate Lagerung in den Eichengebinden meist auf der Vollhefe. Teilweise biologischer Säureabbau.

TRINKTEMPERATUR

10°0

SPEISEEMPFEHLUNG

 $\label{lem:control} \textit{G\"{a}} \textit{nseleber-Terrine mit ger\"{o}} \textit{stetem Brot}.$

