weninger



Cabernet Sauvignon - Merlot 2017

weninger

Rebsorte	Cabernet Sauvignon / Merlot
Alkohol	13,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Alter der Reben	21 Jahre
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Lese	selektive Handlese / Oktober 2017
Gärung	spontan / 14 Tage Maischestandzeit
Lagerung	24 Monate in 500-Liter-Fässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,9 g/l
Schwefel gesamt	20 mg/l
Abfüllung	2200 Flaschen / März 2020 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	18-19°C