

INTUITION Burgunder 2022

Datenblatt

Rebsorte(n):

35% Weißburgunder, 35% Grauburgunder, 30% Morillon
(Chardonnay)

Lage & Terroir:

Leichter, lehmiger Sandboden mit strukturgebenden Schotterstreifen, teilweise zu mächtigen Konglomeraten verfestigt. 400-500 m ü M. in Süd-West-Ausrichtung.

Anbau & Vinifikation:

Biologische Bewirtschaftung seit 2017 nach Bio Austria Richtlinien. Reduzierter Pflanzenschutz mit Kupfer-, Schwefel-, Brennessel- und Ackerschachtelhalmpräparaten und -auszügen (idR. < 1,5 kg Kupfer/Jahr/Hektar). Wir legen das Wachstum unserer Reben in die vertrauensvollen Hände unseres Weingartenteams und danken unseren vielfältigen Nützlingen für ihre Unterstützung. Selektive Handlese in kleine Lesekisten am 08. und 11. September 2022.

Schwefelfreie Verarbeitung, großteils Ganztraubenpressung, teilweise Maischestandzeit von 3 Stunden.

Ausbau:

Nach Spontangärung für 12 Monate auf der Vollhefe in gebrauchten 300-1000 Liter Holzfässern ausgebaut. Weitere 6 Monate auf der Feinhefe gereift. 100% biologischer Säureabbau.

Zugesetzter Schwefel: 15 mg/l.

Unfiltriert abgefüllt am 28. März 2024.

Analytische Werte:

12% vol. / Säure 6,9 g/l / RZ 1,1 g/l



INTUITION Burgunder 2022

Data sheet

Grape varieties:

35% Pinot Blanc, 35% Pinot Gris, 30% Morillon (Chardonnay)

Terroir & position:

Light, loamy sandy soil with structural gravel strips, partly consolidated into thick conglomerates.
400-500 m a.s.l. in south-west orientation.

Cultivation & vinification:

Organic farming since 2017 according to Bio Austria standards. Reduced plant protection with copper, sulphur, nettle and field horsetail preparations and extracts (generally < 1.5 kg copper/year/hectare). We give the growth of our vines in the trusting hands of our vineyard team and thank all our beneficial insects for their support. Selective hand harvest into small harvest boxes between 08 and 11 September 2022. Sulphur-free processing, mainly whole bunch pressing, partly maceration for 3 hours.

Maturation:

After spontaneous fermentation for 12 months on the full lees in old oak barrels (300 - 1.000l). Matured on the fine lees for another 6 months. 100% malolactic fermentation. Added sulphur: 15 mg/l.
Bottled unfiltered on 28 March 2024.

Analytical data:

12% vol. / Acidity 6,9 g/l / RS 1,1 g/l

