

PULS 2023

Datenblatt

Rebsorte(n):

85% Sauvignier Gris, 15% Muskateller

Lage & Terroir:

Gewachsen auf verschiedenen Gesteinsformationen und geprägt von den typischen klimatischen Bedingungen der Steiermark.

Anbau & Vinifikation:

Zukauf aus Trauben unserer Partner. Bewirtschaftet nach biologischen Richtlinien. Selektive Handlese am 26. September 2023. Schwefelfreie Verarbeitung, 30% Maischegärung für 10 Tage, 70% Ganztraubenpressung.

Ausbau:

Nach Spontangärung für 5 Monate auf der Vollhefe im Stahltank ausgebaut. Danach Abzug auf die Feinhefe. 100% biologischer Säureabbau.
Zugesetzter Schwefel: 20mg/l.
Unfiltriert abgefüllt am 28. März 2024

Analytische Werte:

11,0% vol. / Säure 4,8 g/l / RZ 1,8g/l



NeueHeimat

ENG

PULS 2023

Data sheet

Grape varieties:

85% Sauvignier Gris, 15% Muscat Blanc à Petits Grains

Terroir & position:

Grown on various rock formations and characterized by the typical climatic conditions of Styria.

Cultivation & vinification:

Partly from organic grapes grown by our partners in the region of Styria. Selective hand-picking on 26 September 2023. Sulphur-free processing. 30% mash fermentation for 10 days, 70% whole-cluster pressing.

Maturation:

After spontaneous fermentation for 5 months on the full lees in steel tanks. Then drawn off on the fine lees. 100% malolactic fermentation.

Added sulphur: 20 mg/l.

Bottled unfiltered on 28 March 2024.

Analytical data:

11,0% vol. / Acidity 4,8 g/l / RS 1,8g/l

