

## RESONANZ Burgunder 2021

Datenblatt

### Rebsorte(n):

45% Weißburgunder, 35% Morillon (CH), 20% Grauburgunder

### 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 15., 22., 26. und 29. September 2021. Schwefelfreie Verarbeitung, Maischestandzeit von 6 Stunden.

### Ausbau:

Nach Spontangärung für 12 Monate auf der Vollhefe in 500l sowie 300l Holzfässern ausgebaut. Weitere 18 Monate auf der Feinhefe gereift. 100% biologischer Säureabbau. Zugesetzter Schwefel: 15 mg/l. Unfiltriert abgefüllt am 29. März 2024.

### Analytische Werte:

13,0% vol. / Säure 8,4 g/l / RZ 1,1 g/l



### RESONANZ Burgunder 2021

Data sheet

#### Grape varieties:

45% Pinot Blanc, 35% Morillon (CH), 20% Pinot Gris

#### 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 on 15, 22, 26 and 29 September 2021. Sulphur-free processing, maceration for 6 hours.

#### Maturation:

After spontaneous fermentation aged for 12 months on the full lees in 300-500 L oak barrels. Matured on the fine lees for another 6 months. 100% malolactic fermentation.

Added sulphur: 15 mg/l.

Bottled unfiltered on 29 March 2024.

#### Analytical data:

13,0% vol. / Acidity 8,4 g/l / RS 1,1 g/l

