

Ried Sernau Burgunder 2020

Datenblatt

Rebsorte(n):

45% Morillon (CH), 35% Weißburgunder, 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 08. Oktober 2020. Schwefelfreie Verarbeitung, ein Drittel Ganztraubenpressung, Maischestandzeit von 3 bis 6 Stunden.

Ausbau:

Nach Spontangärung für 12 Monate auf der Vollhefe in 500l sowie 300l Holzfässern ausgebaut. 100% biologischer Säureabbau. Weitere 10 Monate auf der Feinhefe gereift. Zugewetzter Schwefel: 20 mg/l. Unfiltriert abgefüllt am 12. Juli 2022.

Analytische Werte:

13,0% vol. / Säure 6,4 g/l / RZ 1,1 g/l



NeueHeimat

Ried Sernau Burgunder 2020

Data sheet

Grape varieties:

45% Morillon (Chardonnay), 35% Pinot Blanc, 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 8 October 2020. Sulphur-free processing, 30% whole bunch pressing, maceration between 3 to 6 hours.

Maturation:

After spontaneous fermentation aged for 12 months on the full lees in 300-500 L oak barrels, then drawn off on the fine lees for 10 months. 100% malolactic fermentation. Added sulphur: 20 mg/l. Bottled unfiltered on 12 July 2022.

Analytical data:

13,0% vol. / Acidity 6,4 g/l / RS 1,1 g/l

