

Sauvignon Blanc maischevergoren 2020

Datenblatt

Rebsorte(n):

Sauvignon Blanc

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 10. Oktober 2020. Schwefelfreie Verarbeitung.

Ausbau:

Macération semi-carbonique der gerebelten, unverletzten Beeren für 20 Tage, danach klassische, spontane Maischegärung für 10 Tage im Edelstahlgärständer. Endgärung und Reifung im 300l Holzfass für 22 Monate auf der Vollhefe. 100% biologischer Säureabbau. Danach Abzug auf Feinhefe. Zugesezter Schwefel: 10 mg/l. Unfiltriert abgefüllt am 12. Juli 2022.

Analytische Werte:

13,0% vol. / Säure 5,4 g/l / RZ 1,1 g/l



Sauvignon Blanc skin fermented 2020

Data sheet

Grape variety:

Sauvignon Blanc

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 10 October 2020. Sulphur-free processing.

Maturation:

Macération semi-carbonique for 20 days, followed by spontaneous mash fermentation for 10 days in stainless steel. Aged for 22 months on the full lees in a 300 L oak barrel, then drawn off on the fine lees. 100% malolactic fermentation. Added sulphur: 10 mg/l. Bottled unfiltered on 12 July 2022.

Analytical data:

13,0% vol. / Acidity 5,4 g/l / RS 1,1 g/l

