

WEINGUT
IN DER EBEN

Gewürztraminer

Mitterberg IGT

Jahrgang:	2017
Sorten:	100 % Gewürztraminer
Boden:	Porphyry – Verwitterungsboden aus vulkanischem Ursprung, karg, steinig, warm
Erziehungssystem/ Alter:	Drahtrahmen/ Guyot; Reben mit 9 Jahren
Weinbau:	Biologisch seit 2007, seit 2014 biodynamisch
Keller:	Spontane Gärung in 500l Holzfässern. Biologischer Säureabbau und Reifung in gebrauchten großen Fässern. Füllung ohne Schönung und Filtration.
Analysen:	Alkohol: 12,80 % Vol Gesamtsäure: 7,16 g/l Restzucker: < 1,00 g/l ges. SO ₂ : 12 mg/l
Produzierte Flaschenanzahl:	ca. 850