

WEINGUT
IN DER EBEN

Sauvignon

Weinberg Dolomiten IGT

Jahrgang:	2016
Sorten:	100 % Sauvignon blanc
Boden:	Porphyry – Verwitterungsboden aus vulkanischem Ursprung, karg, steinig, warm
Erziehungssystem/ Alter:	Drahtrahmen/ Guyot; Reben mit 5 – 25 Jahren
Weinbau:	Biologisch seit 1990, seit 2014 biodynamisch
Keller:	Spontane Gärung in 500l Holzfässer. Ca. 15 % gären auf der Schale inkl. Stiele. Biologischer Säureabbau und Reifung in gebrauchten Fässern. Füllung ohne Schönung und Filtration.
Analysen:	Alkohol: 12,98 % Vol Gesamtsäure: 8,62 g/l Restzucker: < 1,00 g/l ges. SO ₂ : 27 mg/l
Produzierte Flaschenanzahl:	ca. 1.900