

WEINGUT
IN DER EBEN

Sauvignon

Weinberg Dolomiten IGT

Jahrgang:	2017
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 im großen Holzfass. Ca. 30 % gären auf der Schale inkl. Stiele. Biologischer Säureabbau und Reifung im großen Eichen- Fass. Füllung ohne Schönung und Filtration.
Analysen:	Alkohol: 12,37 % Vol Gesamtsäure: 7,61 g/l Restzucker: 1,30 g/l ges. SO ₂ : 38 mg/l
Produzierte Flaschenanzahl:	ca. 2.850 + 25 Magnum