

Grauburgunder (Landwein gT) trocken

Holger Koch

reichhaltigerer Grauburgunder
mit Substanz und Länger

Würze, Frische, feine Tannine
tragen die klaren Traubenaromen

55% im Holzfass spontan
vergoren, für 5 Monate im Fass auf der Hefe gereift
davon 15% maischevergoren dadurch mehr Gerbstoff -> Struktur und Frische

45% für 5 Monate im Edelstahl
unfiltriert abgefüllt, sorgfältiger Abzug von der Hefe
nur ganz leichte Trübung

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1.6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Löß
Besonderes: Nicht zertifizierter ökologischer Anbau
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja

0,75l
DBW24212

K&U
www.weinhalle.de