



»Brin de Temps« Gaillac Rouge

Domaine de Brin

Ton-Kalkstein-Boden, Südlage, Höhe 290 m
Natürliche Begrünung und Bodenbearbeitung vor der Sommerhitze
Mehrere manuelle und maschinelle Vorgänge im Laufe des Jahres zur Gewinnung einer Traubeluftig, gesund und reif
Beschneiden, Austreiben und Austreiben nach den Poussard-Prinzipien
respektieren den Saftfluss aus der Rebe
KELLER
Manuelle Lese der Trauben entsprechend der optimalen Reife der verschiedenen Rebsorten
Entfernung der Stiele, um nur Traubenbeeren zu vinifizieren
Spontane Gärung mit einheimischen Hefen
Ca. 15 Tage lang in der Wanne reifen lassen und nur wenig umpumpen
12 Monate in alten 500-Liter-Fässern gereift (beheizter Spund)
Natürliche Klärung ohne Verkleben
Weinreife ohne Schwefel, sehr geringe Sulfiterung vor der Abfüllung ohne Filtration

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | Betonei |
ungeschwefelt | ungeschönt | minimal
geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

pH-Wert: 3,6

0,75l

FLA20602



www.weinhalle.de