

Staubiger | Bio 2021

Kostnotiz:

„Young Boy“ unser junger, frecher „Staubiger“ (unfiltrierter Jungwein), ist eine Spezialität der nach frischer Hefe duftet.

Sein Mouthfeeling durch die junge Hefe ist einzigartig. Die pikante Säure, mit den feinen Duft- und Geschmacks-Aromen nach Zitrusfrüchten und Apfel, macht den Staubigen zu einem großartigen Speisenbegleiter für die Gansl- und Wild-Küche.

Vinifikation:	Jungfernerlese (1. Ernte), gerebelt, mit 18° temperiert im Stahltank vergoren, wurdenach der Gärung von der Gärhefe abgezogen und unfiltriert mit der Feinhefe abgefüllt
Herkunft:	Ried Scheibe-Fels/Wagram-Niederösterreich
Rebsorte:	Rivaner
Ernte:	22. September 2021
Kategorie:	Wein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12,5% vol.
Reifepotenzial:	am schönsten im Herbst, Winter bis Jänner 2022
Lagerung:	Frischeprodukt - ideal 4° - 8°C Lagertemperatur, kann sich durch Kälte bilden, langsam ausgießen
Weinstein:	
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	perfekt für Herbstgerichte (Gansl) schmeckt bis Ende Jänner hervorragend



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011721839

EAN Karton | 6Fl
9120011721846

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

