weninger



Merlot Balf 2017

weninger

Rebsorte	Merlot
Alkohol	14,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	Steiner
Boden	mineralischer Schiefer und Stein
Alter der Reben	20 Jahre
Seehöhe	184 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	38 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2017
Gärung	spontan / 14 Tage Maischestandzeit
Lagerung	14 Monate in 500-Liter-Fässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,1 g/l
Abfüllung	2000 Flaschen / April 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	17-18°C