

MEINKLANG



Demeter-Hof

Foam Somlo 2017

Entstanden:

Ungarn >

Somlo

Herkunft:

Vulkangesteinsböden mit
leichter Löss-Auflage.

35-60 Jahre alter Weingärten.

Charakterisiert:

Frisch, belebend, verspielt

Rebsorte:

60% Harslevelü, 40% Juhfark

Trinken & Lagern:

6-8°C

bis zu 2 Jahre

Vinifikation:

Vorlese der Somlo Weingärten.

Start der Vergärung im Stahltank,
dann gefüllt mit 10 Gramm
Restzucker und beendet die
Vergärung auf natürliche Weise in
der Flasche.



Alkohol:
10.5 %vol

Säure:
5.9 g/l

Restzucker:
4.0 g/l

Gesamtschwefel:
15

Verschluss:
Kronkorken

Filtration:
Unfiltriert

Zugaben:
keine (vegan)

Verpackt:
0.75 l >
6 pro Karton >
19 pro Lage

Zertifiziert:
Demeter
Austria Bio Garantie