

MEINKLANG



Demeter-Hof

Graupert Grauburgunder 2017

Entstanden:
Österreich >
Burgenland >
Neusiedlersee

Boden:
Sandig-lehmiger Boden
Die Reben wachsen ungebündelt
und genießen völlige Freiheit:
„Graupert“ bedeutet im Dialekt
wild und steht für die
ungekämmten Reben.

Charakterisiert:
wild, abenteuerlich, selbstbewusst

Rebsorten:
100% Grauburgunder

Maischestandzeit:
10 Tage

Trinken & Lagern:
12-14°C
bis zu 6 Jahre

Vinifikation:
Lese Ende September. 2 Wochen
Maischevergärung im Stahltank
und dann teils im Betonei, teil im
Stahltank für 6 Monate auf der
Feinhefe gereift.



Alkohol:
12.0 %vol

Säure:
4.9 g/l

Restzucker:
1.0 g/l, trocken

Gesamtschwefel:
31 mg/l

Verschluss:
Nomacork Green Line

Filtration:
unfiltriert

Zugaben:
keine (vegan)

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

Zertifiziert:
Demeter
Austria Bio Garantie