



Kreation BERNHARD trocken

Jahrgang:	2015
Sorten:	40 % Cabernet Jura, 40 % We 90-6-12, 20 % Cabernet Cortis, alle drei Sorten sind Pilz- Widerstandsfähig (Piwi's)
Boden:	kräftiger Keuperboden
Mostgewicht:	97°Oechsle
Erntemenge:	55 l/ar
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 18 Tage offene Maischegärung
Ausbau:	12 Monate Ausbau in 300 l Holzfässern, unfiltriert abgefüllt
Flaschengröße:	0,75 l
Analytische Daten	
Restzucker:	2,5 g/l
Säure:	5,9 g/l
Alkohol	13,5 % vol.
Weinbeschreibung:	Kraftvolle, imposante Cuvee aus den pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWI's) Cabernet jura, We 90-6-12 und Cabernet cortis. Beerig, würzig, nachhaltig.

2.- €/ Flasche gehen zugunsten der DKMS