



Kreation BERNHARD

trocken

Sorten:	22er 40 % Cabernet Jura, 22er 30 % WE 90-6-12, 20er 30 % WE 90-6-12
Boden:	kräftiger Keuperboden
Mostgewicht:	87°Oechsle
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	6,6 g/l
Alkohol:	13,0 % vol.
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 18 Tage offene Maischegärung
Ausbau:	18 Monate Ausbau in 300 l Holzfässern, unfiltriert abgefüllt
Weinbeschreibung:	Kraftvolle, imposante Cuvée aus den pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWI's) WE 90-6-12 und Cabernet Jura. Beerig, würzig, nachhaltig.



2.- € / Flasche gehen zugunsten der DKMS