



K I N G trocken

Jahrgang:	2019
Sorten:	Kerner
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	95°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Traubenverarbeitung:	10 Stunden lange Ganztraubenpressung, Vergärung im 500 l Holzfass für 10 Monate (1.- 5. Belegung)
Ausbau:	spontan im Holzfass vergoren
Besonderheit:	nur alte Rebanlagen (25-40Jahre)
Flaschengröße:	0,75l

Analytische Daten

Restzucker:	8,2 g/l
Säure:	6,5 g/l
Alkohol:	13 %
Weinbeschreibung:	Königliche Aromatik von Ananas und Mango, kräftige Struktur mit vitalisierendem Finale.