



## GT Rotwein trocken

Jahrgang:	2018
Boden:	Kieselsandstein
Oechsle:	88° Oechsle
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 12Tage Maischegärung im Holzgärständer
Ausbau:	10 Monate im großen Holzfass (Holzgärständer), unfiltriert abgefüllt

### Analytische Daten

Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	5,4 g/l
Alkohol:	13,0 % vol.
Flaschengröße:	0,75 l
Weinbeschreibung:	Ganze Trauben auf der Maische vergoren. Großheppacher Trauben einer einzigen alten autochthonen Rebsorte sind die Grundlage unseres GT's. Eine 12-monatige Reife im Holzfass sowie die unfiltrierte, schonende Füllung bringen die Eleganz und Frische wunderbar in Einklang.