



GT Rotwein trocken

Jahrgang: 2020

Boden: Kieselsandstein

Mostgewicht: 88°Oechsle

Flaschengröße: 0,75 l

Restzucker: 2,5 g/l

Säure: 5,6 g/l

Alkohol: 12,5 % vol.

Traubenverarbeitung: 2 Tage Kaltmazeration, 18 Tage ganze Trauben auf der Maische vergoren

Ausbau: 12 Monate in 300l Holzfässern (Holzgärstände), unfiltriert abgefüllt

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.

