



GT Rotwein trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	Kieselsandstein
Mostgewicht:	82°Oechsle
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	2,2 g/l
Säure:	5,1 g/l
Alkohol:	13 % vol.
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 18 Tage ganze Trauben auf der Maische vergoren
Ausbau:	12 Monate in 300l Holzfässern (Holzgärständer) gereift und 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.

