VERGESSENE GÄRTEN

2019 **[bina]** Biene

REBSORTEN

Gelber Muskateller | Grüner Veltliner | Riesling

HERKUNFT

Vorwiegend südliches Traisental | | Einfluss von den Ausläufern der Voralpen | Tschernosem aus älteren, feinen und groben Schwemmmaterial | Kalkhaltige Lockersediment-Braunerde aus Oncophora-Sanden | Zwischen 246 und 312 Höhenmeter

WEINBERGSARBEIT

Handwerk | Manuelle Entfernung von Doppeltrieben und Ausgeizen zur Belüftung der Trauben | Begrünung zwischen den Rebzeilen | Selektive Handlese obligatorisch

VINIFIZIERUNG

Handwerkliche Weine | Spontane Gärung mit Weingarteneigenen Hefen | 12 Wochen Maischekontakt | Malolaktische Gärung | 12 Monate im neuen und gebrauchtem Eichenholzfass und Edelstahl | Ungeschönt | Unfiltriert abgefüllt | max. 60 mg/l Gesamtschwefel | Mind. 3 Monate Flaschenlagerung

ANALYSE

Alkohol	12,0 Vol. %
Restzucker	0,0 g/l
Säure	6,2 g/l