

STEINGARTEN BURGENLAND-2017

Rebsorten. 50 % Cabernet Sauvignon und Merlot

Boden. sandig, kalkhaltig

Alter der Reben. ca. 15 Jahre

Vinifizierung. Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage,

3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens

Ausbau. 36 Monate im kleinen Eichenfass mit biologischem Säureabbau

Trinktemperatur. 16-18°C

Alkohol. 14,5 % vol.

Trockenextrakt. 33,1 g/l

Restzucker. 2,5 g/l

Säure. 6,0 g/l

