Maischevergorene Weißweine

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

„Paradiesvögel mit Qualitätsanspruch!?“

Erfahrungen,
Ergebnisse und
Empfehlungen

Norbert Breier
DLR RNH
Oppenheim

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Weinausbau unter sich verändernden Parametern,....

Auszug:

… Orange Wine ist eine Plage, eine Pest

An alle Wein-Matrosen da draußen!

CaptainCork ist das unterhaltsame Leitmedium für Weinfreunde im Internet. Die Mannschaft des Captain ist auf großer Fahrt, erklärt die Weine der Welt und gibt Einkaufstipps für alle, die sich nicht willenlos abfüllen lassen wollen.

Falstaff 2014/2015

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Neue Symbolik

Neu in dieser Ausgabe ist eine zusätzliche Symbolik, die dem Leser Auskunft darüber gibt, ob der jeweilige Wein fruktosearm, histaminarm, schwefelarm oder vegan ist bzw. ob es sich um einen Orange-Wine handelt. Damit wird der Falstaff Weinguide neuen Entwicklungen in der Weinbranche und den veränderten Bedürfnissen der Weinkonsumenten gerecht.

AZ
Rhh-Teil
20.03.14

Ein Wein für Experten

WINZER Der Oenologe Clemens-Raphael Winkler zu der neuen Farbe Orange

Warum dieses Thema?

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Eigene Beweggründe

andere Denkweise – belächelt?!!

Alterungspotential?

Erzeugung von individuellen Weinen mit Spaß am Trinken!!

Rot, weiß oder rosé? Orange ist der Wein!

Die Orange Revolution

Drei Farben hat der Wein: Weiß, Rosé, Rot. Und jetzt eine vierte: Orange polarisiert die Weinwelt.

Von Fabian und Cornelius Lange

“Orange Wine” - die VIERTE Weinfarbe ist da!

Naturbelassene Weine auf dem Vormarsch!

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Ihren Namen haben die maischevergorenen Weißweine von der prachtvollen orangen bis ins Bernstein gehenden Farbe. Diese entsteht bei der Maischegärung durch den langen Kontakt mit den Traubenschalen, so wie es eigentlich nur bei der Rotweinherstellung üblich ist.

Dadurch wird ein hohes Maß an Tanninen (= Gerbstoffe) und Polyphenolen (= Farb- u. Geschmacksstoffe) an den sich entwickelnden Wein übertragen.
Diese Machart verleiht dem Wein eine sehr körperreiche, trockene und komplexe Struktur.

WERFRINGS WEINJOURNAL

Neue Farbtupfer in der Weinpalette

BEIM KÜRZLICH IN WIEN ABGEHALTENEN „1. ORANGE WINES FESTIVAL" präsentierten sich die mittels Maischegärung erzeugten Weißweine von dunkelgelb über orange bis hin zu bernsteinfarben.

Orange – auch ein Wein

Bernsteinfarben bis leuchtend orange präsentierte sich die vierte Weinfarbe anlässlich des ersten Orange & Natural Wines Festivals in Wien

TEXT UND FOTOS ALEXANDER JAKABB

Orange Wines sind Weine, die meist bio-dynamisch und ohne chemischen Zusätze und unfiltriert hergestellt werden, mit geringem oder sogar keinem Schwefeleinsatz. Nach der Maischegärung verweilen sie durchschnittlich zwei bis drei Jahre im Holzfass und ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor sie in den Verkauf gelangen. Der trockene, mineralische Charakter und die ausgeprägte Tanninstruktur dieser besonderen, naturbelassenen Weine hinterlassen ein unverfälschtes Geschmackserlebnis.

Österreichische Gastronomen, lokale Winzern, Sommeliers und Weinliebhaber konnten erstmals in Wien über 100 Orange Wines von 39 ausgewählten Winzern aus dem italienischen und dem slowenischen Karst, dem Collio, aus Istrien und der Südsteiermark (Sepp Muster, Roland Tauss, Ewald Tscheppe, Franz Strohmeier und Alfred Ploder-Rosenberg) gemeinsam verkosten, kennenlernen und vergleichen.

Als Weinbegleitung überzeugten die mehr als 400 Weininteressierten kulinarische Köstlichkeiten aus Slowenien von Irena Fonda (www.fonda.si), die für ihren herrlichen Branzino (Wolfsbarsch aus der Bucht von Piran) bekannt ist, vom Hofgut Novak aus Dvor, dem Gasthaus Skarucna, von Jager mit seinen Wildfleischprodukten sowie von Komel mit seinem unvergleichlichen Karstschinken.

Das 1. Orange & Natural Wines Festival in Österreich wurde unter anderem von „Mr. Orange Wine" Egon J. Berger initiiert und veranstaltet. Österreich war durch die Bank prominent vertreten.

info@orange-wine.eu

Überzeugter Quereinsteiger: Mladen Rozanich, Weingut Rozanich, Nova Ves, Kroatien

Der 58-jährige Winzer keltert seine Trauben wieder nach der uralten georgischen Methode (Quevris)

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

anderer Ansatz – Quevri!!

"Ich fülle nur rund 8000 Flaschen pro Jahr ab", berichtet Danelia. Wichtig sei ihm die Nutzung der Keltermethode, die seine Familie über Generationen gepflegt habe. Dazu werden die Trauben samt Stielen und Schalen in große, ovale Tongefäße gepresst, die dann in der Erde vergraben werden. In den Quevris genannten Amphoren, die bis zu 500 Liter fassen können, gärt der Inhalt anschließend monate- oder gar jahrelang.

Bsp: maischevergorene Weißweine aus Deutschland

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Weingüter international

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Eine Auswahl von Weingütern, die auf der orangefarbenen Welle reiten

Weingut Stekar: Janko Stekar aus Slowenien ist Biodynamiker. Seine Cuvée Repiko aus dem Jahr 2008 setzt er aus den Sorten Picolit (zehn Prozent) und Riesling (90 Prozent) zusammen. Der tief bernsteinfarbene Repiko

3 – 4 Wo MG

Danach reift er für drei bis vier Jahre in großen Akazienfässern und wird erst vor der Füllung geschwefelt. Das hinterlässt Spuren, die sich in einem ausgesprochen weichen Mundgefühl bündeln, das von cremiger Säure flankiert wird. Im Duft- und Geschmacksbild tauchen Spuren von gerösteten Maronen auf, Löwenzahnblüten, Limettenschale und erdige Akzente, die an sonnengewärmten Boden erinnern. Das Ganze wird von feinen, abgerundeten Gerbstoffen begleitet.

Weingut Clai: Giorgio Clai aus Kroa-

3 Monate MG

Der 2011er ist nach drei Monaten Maischegärung und -lagerung in offenen Bütten sowie anschließender Reifung im großen Holzfass ein großzügiger Wein, der nach Honig duftet, Thymian und Rosmarin. Gerbstoffbetont und sehr nachhaltig (etwa 25,90 Euro).

Weingut Roxanich: Der 2008er „Antica" ist ein klassischer Orange-Wei Traube. Nac in der Am präs frisc rucht und großer Kraft. Er zeigt kaum Oxidation und verfügt über eine feine Gerbstoffstruktur – ideal als Essensbegleiter. Ein Wein für Querdenker – und Quertrinker (etwa 24,90 Euro).

6 Monate Amphore

Weingut Princic: Dieses Haus aus dem italienischen Friaul überzeugt mit

10 Tage MG

gärung und Lagerung in Holzfässern und einer Schwefelung erst vor der Füllung kommt er als reifer und ausladend barocker Wein ins Glas. Enorm lang und mit griffigen Gerbstoffen – aber sicher auch polarisierend (etwa 29,90 Euro).

Weingut Radikon: Radikon ist einer der wichtigsten Orange-Winzer im italienischen Friaul. Seine Weine sind mikrobiologische Grenzgänger, sehr polarisierend und stoßen deshalb häufig auf Ablehnung. Der Oslavia 2004 hat keine Frucht, dafür reichlich Gerbstoff, wirkt herb und anhaltend und bringt eine radikale Säure ins Glas (etwa 21,90 Euro).

Weingut Mathier: Amédée Mathier aus der Schweiz hat sich bei seinem „Amphore" 2009 für die Rebsorten Resi und Ermitage entschieden. Er duftet nach getrockneten Aprikosen und Honignoten, Oloroso-Sherry sowie getrockneten Kamillenblüten. Einerseits ist die „Amphore" alkoholisch-kraftvoll und fast salzig, andererseits zeigt sie getrocknete Früchte und Quitten mit Aromen von schwarzem Tee (etwa 60 Euro).

Weingut Braunewell: Das Weingut Braunewell aus Rheinhessen bringt einen exzellenten, mineralischen, beinahe rauchigen 2012er Sauvignon blanc in die Flasche, der sich mit den angesehensten Vertretern von der Loire messen kann. Auch hierzulande gibt es eben Winzer, die mit einzelnen Methoden der Orange-Wein-Produktion experimentieren. Meist handelt es sich um Weißweine, die längere Zeit auf der Maische gären und lagern und in Kleinstserie hergestellt werden.

Weingut Espenhof: Das Weingut Espenhof aus Rheinhessen zeigt einen

7 Tage MG

fiques gereift und ungefiltert abgefüllt. Knochentrocken, fast salzig, erinnert er an Blutorangen und Kräutern. Ein rundum komplexer Wein.

Weingut Ankermühle: Jörn Goziewski von der Rheingauer „Ankermühle"

2 Monate MG

Jesuitengarten) hat eine goldgelbe Farbe, ist knochentrocken, hat eine pikante Säure, ist sehr nachhaltig. Der 2013er Jahrgang hat mindestens zwei Monate auf der Maische gelagert.

Panorama Hotel CIS – Unsere Weine
Edition Winter 2014 / 15
Orange-Weine im Angebot - Auszug

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Weingut Haderburg Südtirol | Alto Adige, Italien

Obermairlhof Sylvaner 2010

Frisch und knackig, animierende Zitrusfrucht-Noten

Buddhas Hand und Melisse am Gaumen, trocken 0,75 l € 24,--

Erste und Neue Kellerei Kaltern Südtirol | Alto Adige, Italien

Gewürztraminer Puntay 2010

Florale Noten in der Nase, Apfel und Honig 1/8 l € 5,50

am Gaumen durchaus opulent, präsente Säure, trocken 0,75 l € 33,-

Weingut Manincor Südtirol | Alto Adige, Italien

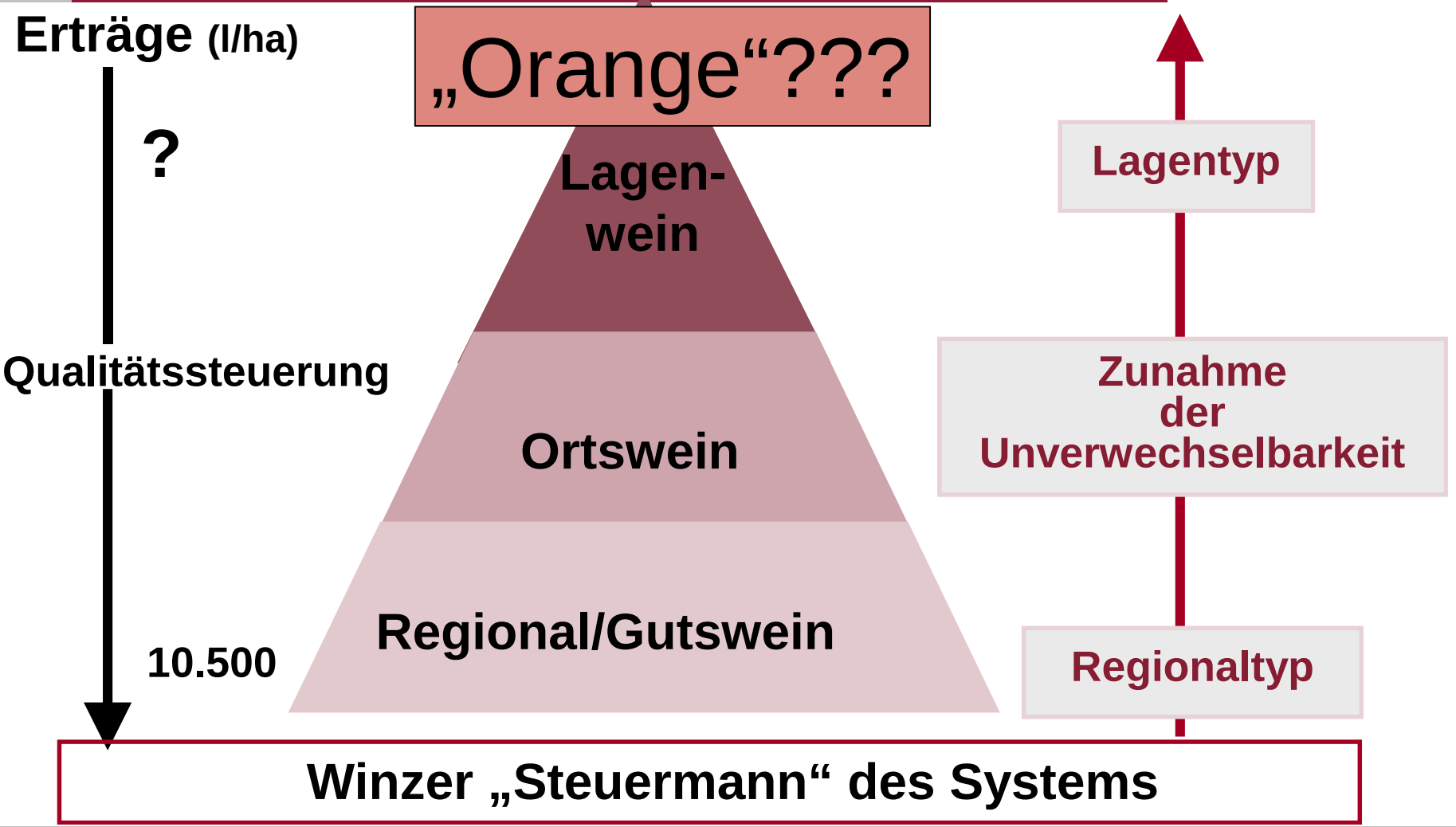
Sophie 2006 (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier)

Akazien, Lindenblüten-Duft. Schöner Schmelz,

mineralische Struktur, langer Abgang, trocken 0,75 € 35,--

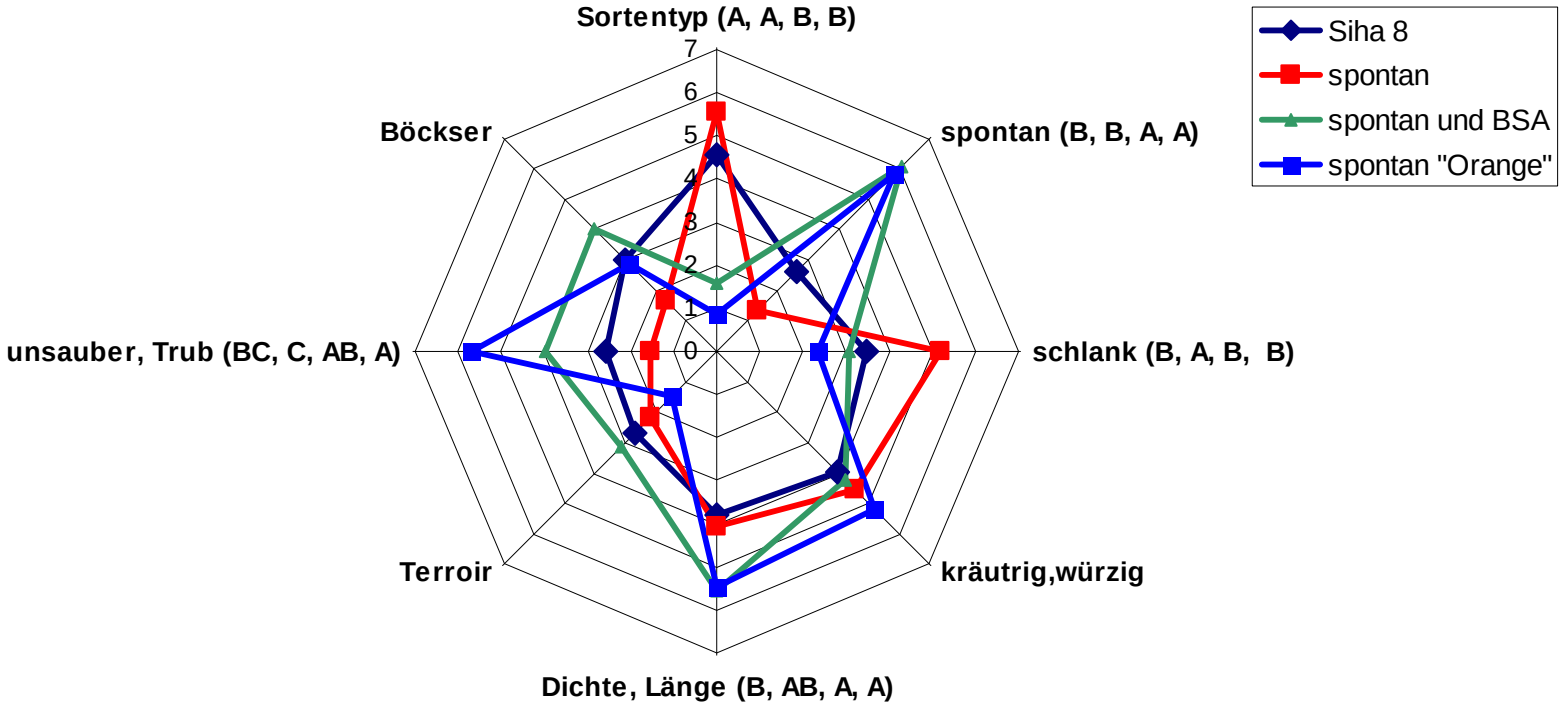
Qualitäts- und Herkunftspyramide

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



2014er Silvaner
Ausbaustile (Dez. 2014)

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



Ideales Diagramm für die Auswertung, klare Differenzierung

n=13

Maischegärung im Barrique
Ansätze DLR 2012

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Bsp: Beratung <–> Praxis!!

Entblättern, Traubenhalbierung, Vollernter

Voraussetzung: gesundes Lesegut

Maischegärung spontan 3 Wochen

mit Chips 1,5 g/l ungetoastet

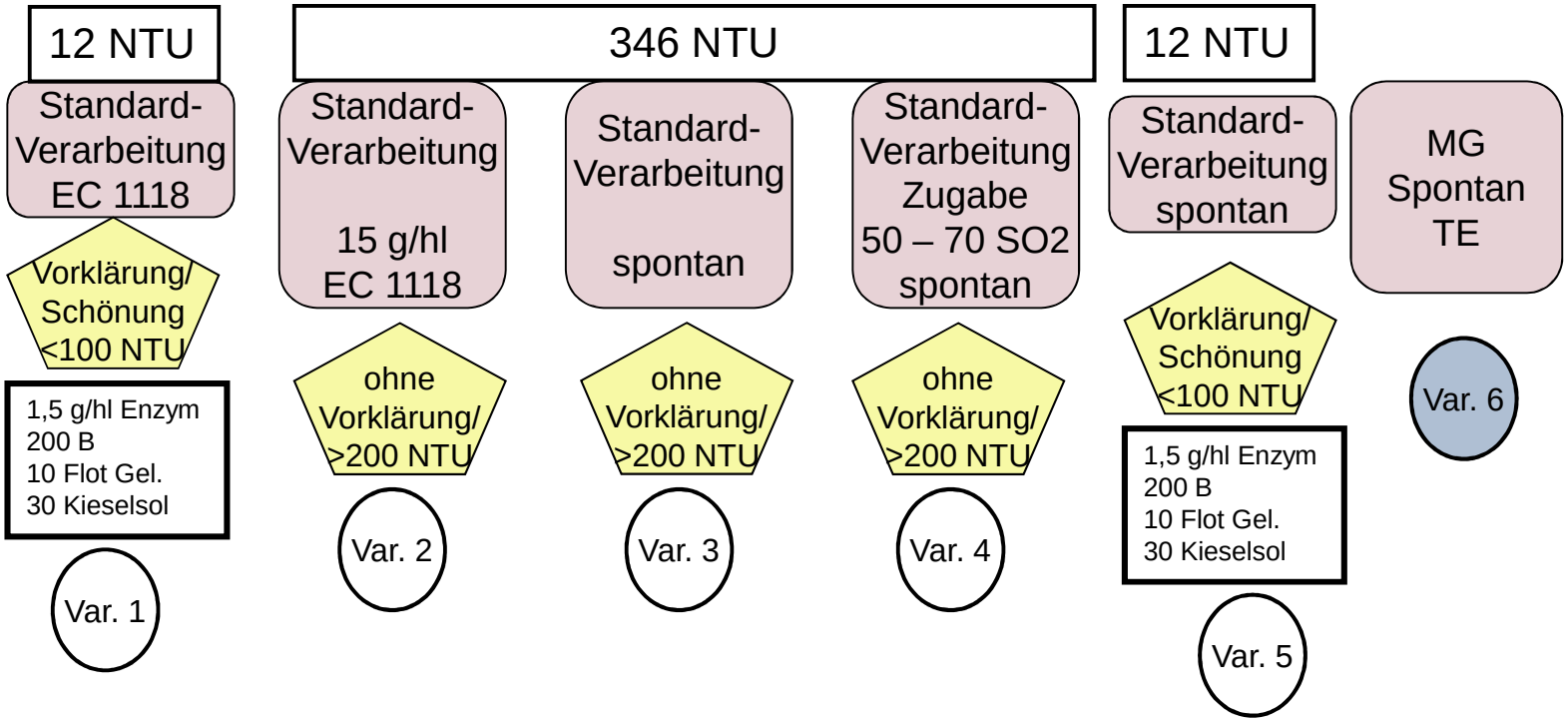
BSA spontan (Maische oder Jungwein)

SO2-Gabe vor der Füllung mit max. 50 mg/l

Filtration und Abfüllung Mai

Grauburgunder Oppenheim Lese: 18.09.2014
700 kg – 5 Varianten je 100 Liter
Handlese, entrappt, Maischestandzeit 18 h

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

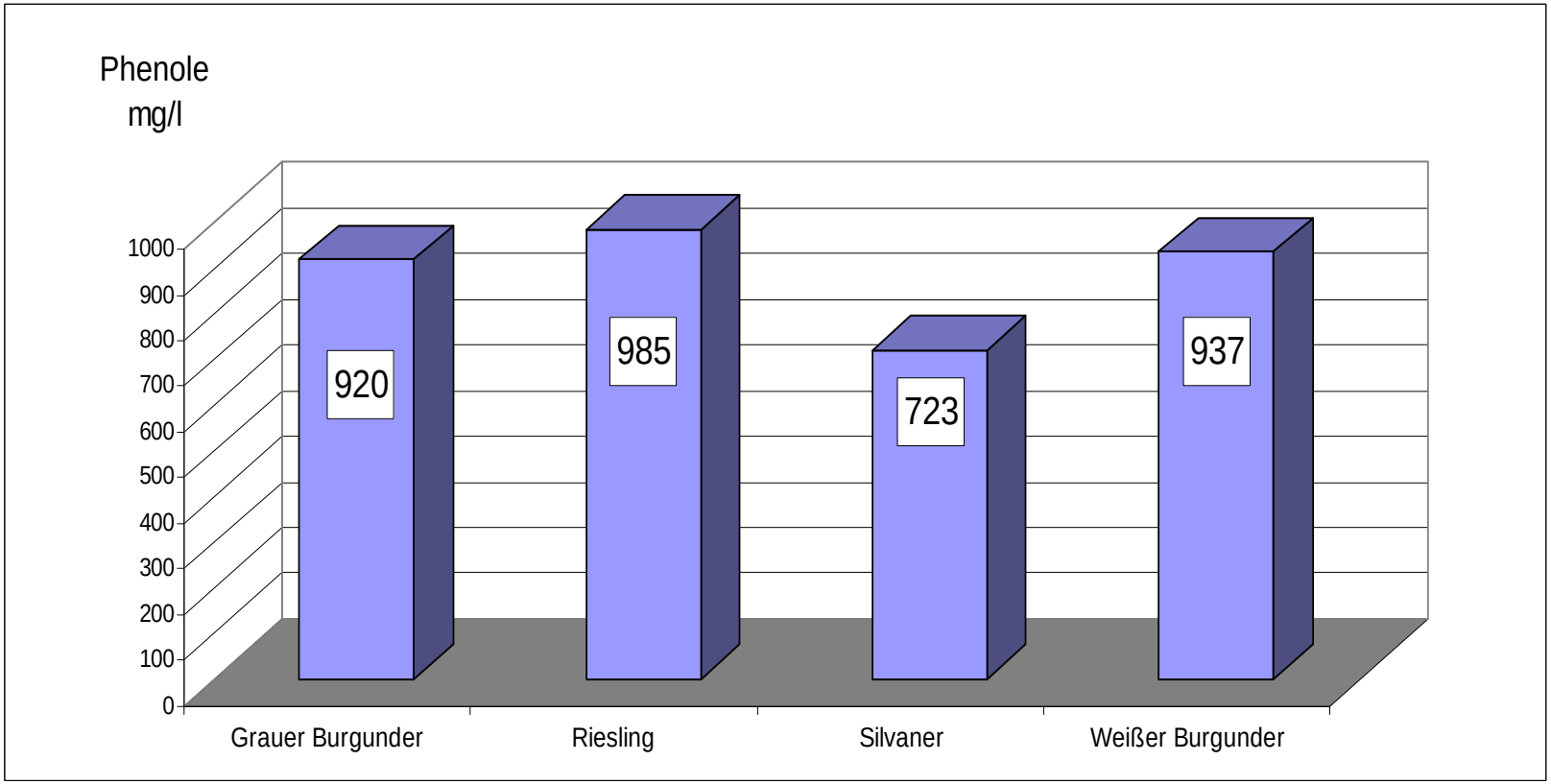


Unterschiede in der Geschmacksausprägung und Sensorik
Weinstilistik verändert – hohe NTU
„Sauberer Böckser“

Was ist analytisch zu erwarten??

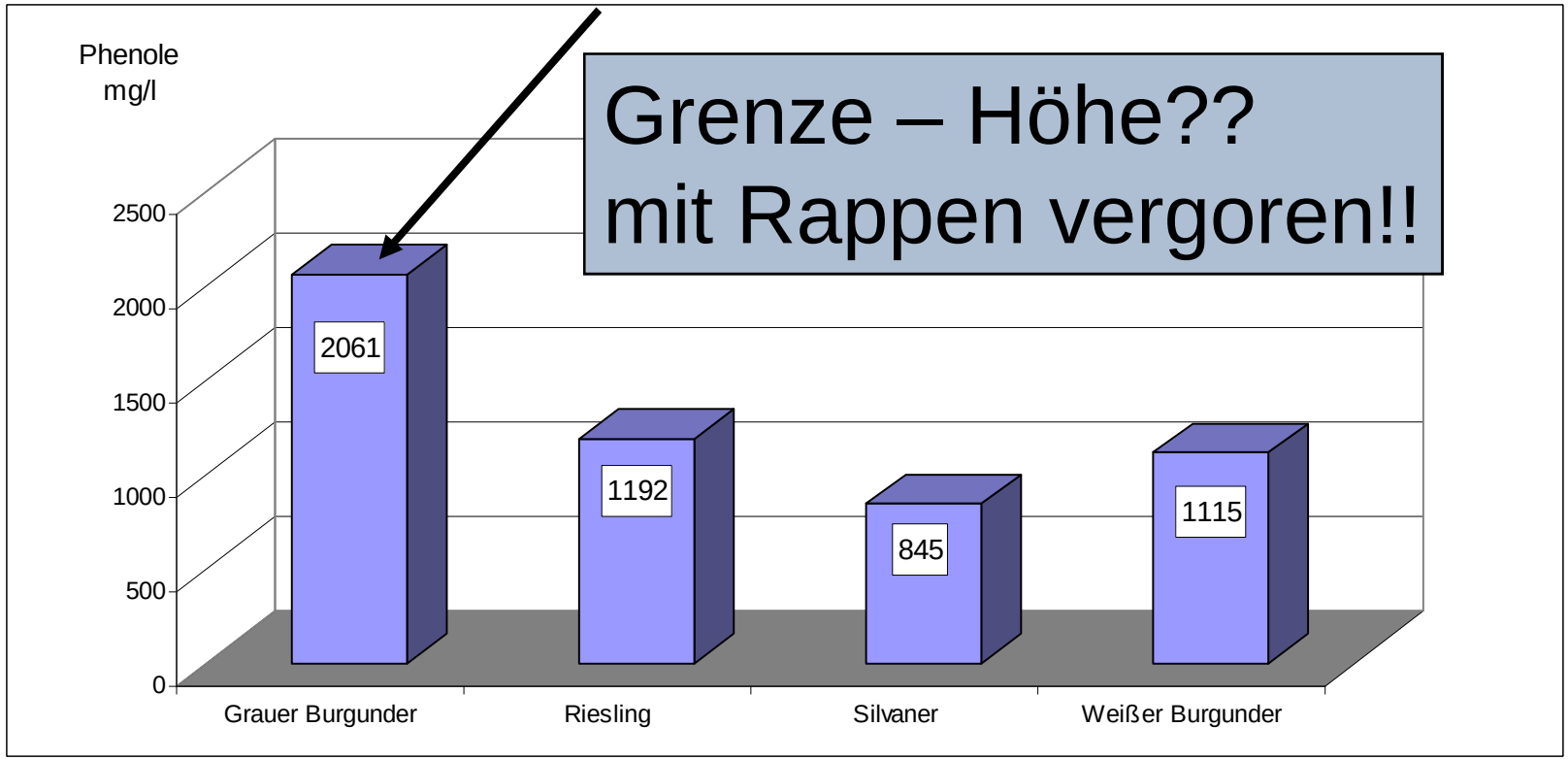
2013er maischevergorene Weißweine Phenole

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



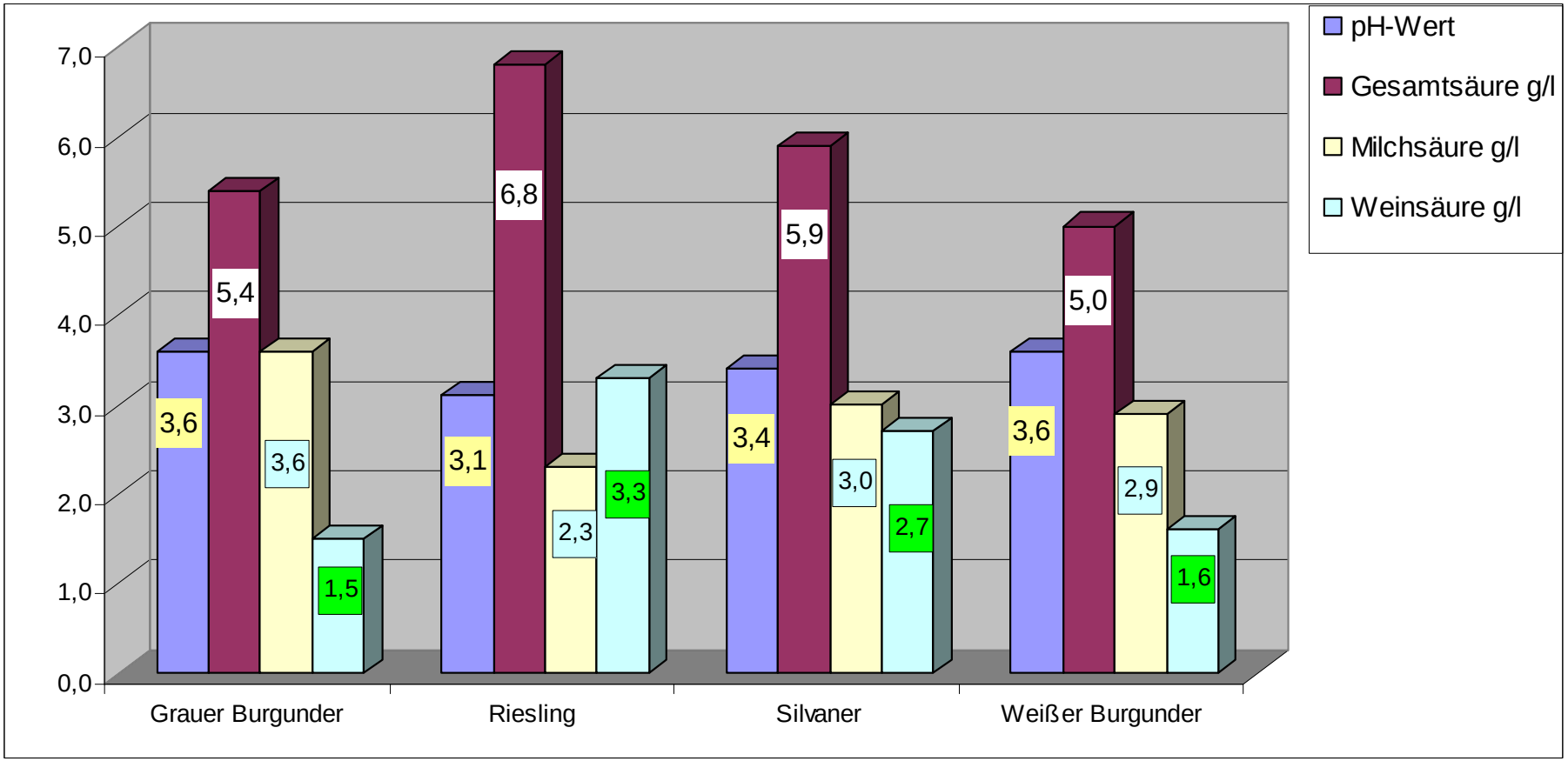
2014er maischevergorene Weißweine Phenole

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



2013er maischevergorene WW pH-Wert und Gesamtsäure, Milchsäure und Weinsäure

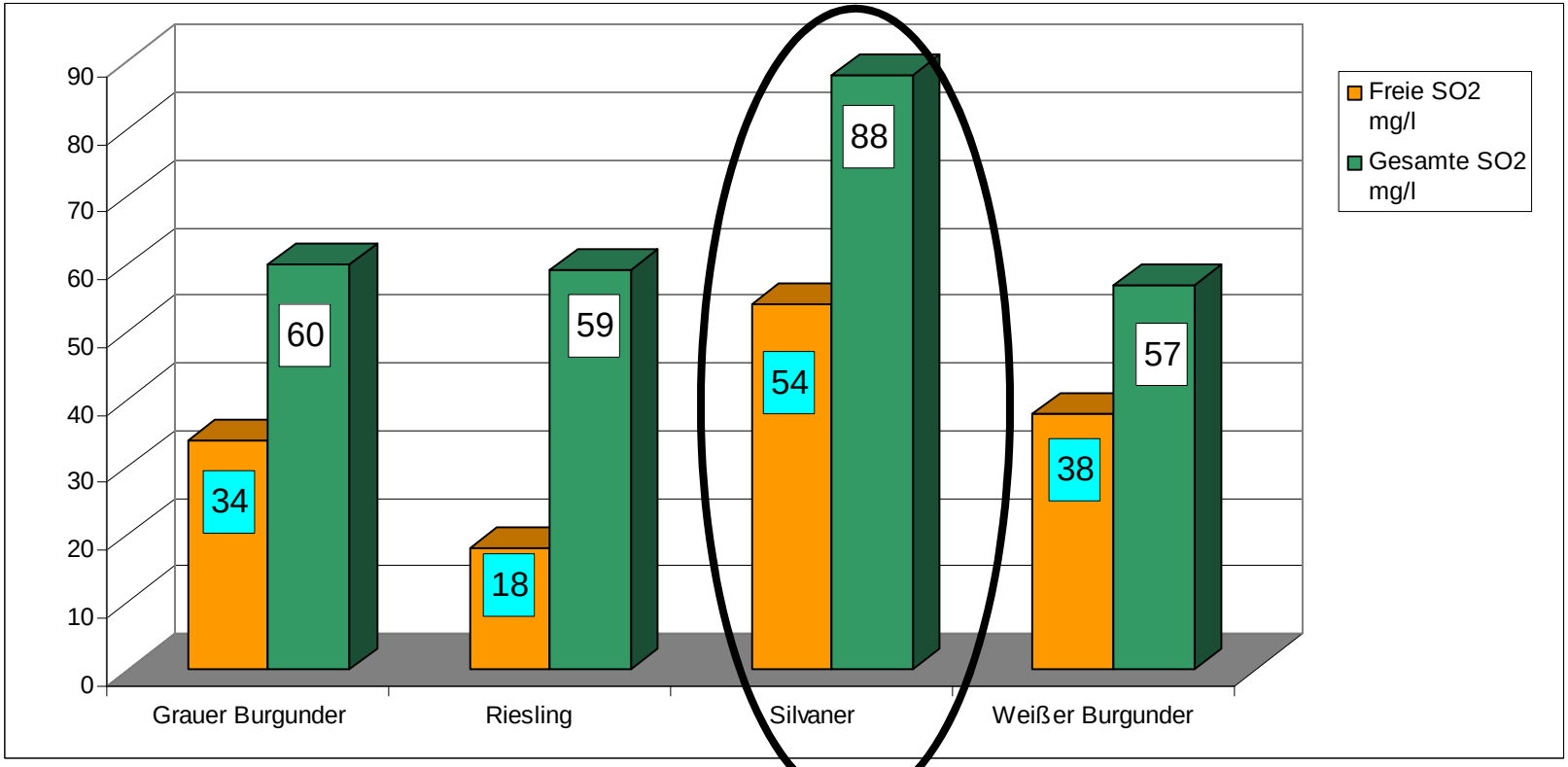
RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



spontaner BSA

2013er maischevergorene WW Freie und Gesamt SO_2

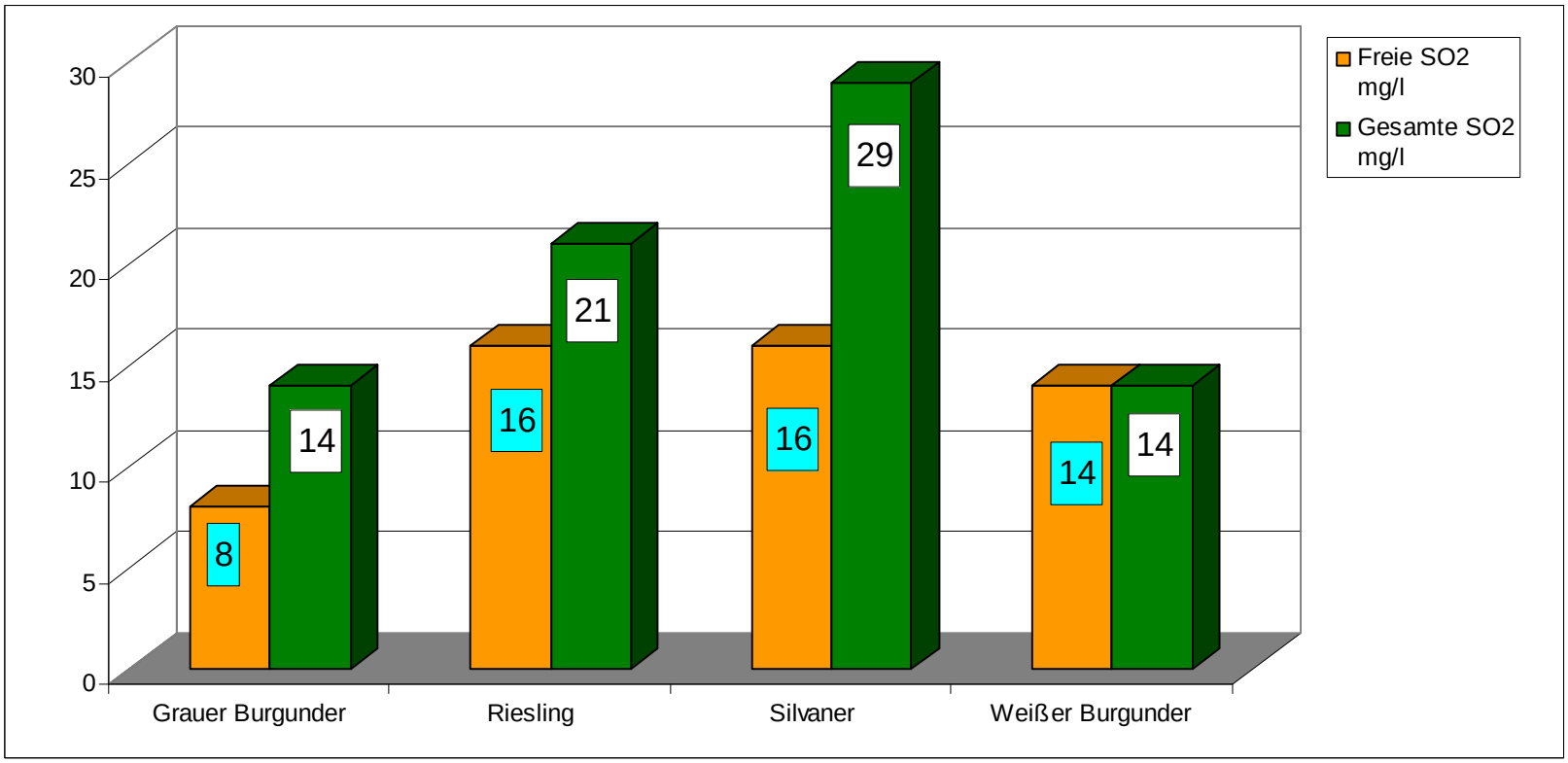
RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



Ausnahme,
Ungewöhnlich hoch!!

2014er maischevergorene WW (Trüb) Freie und Gesamt SO_2

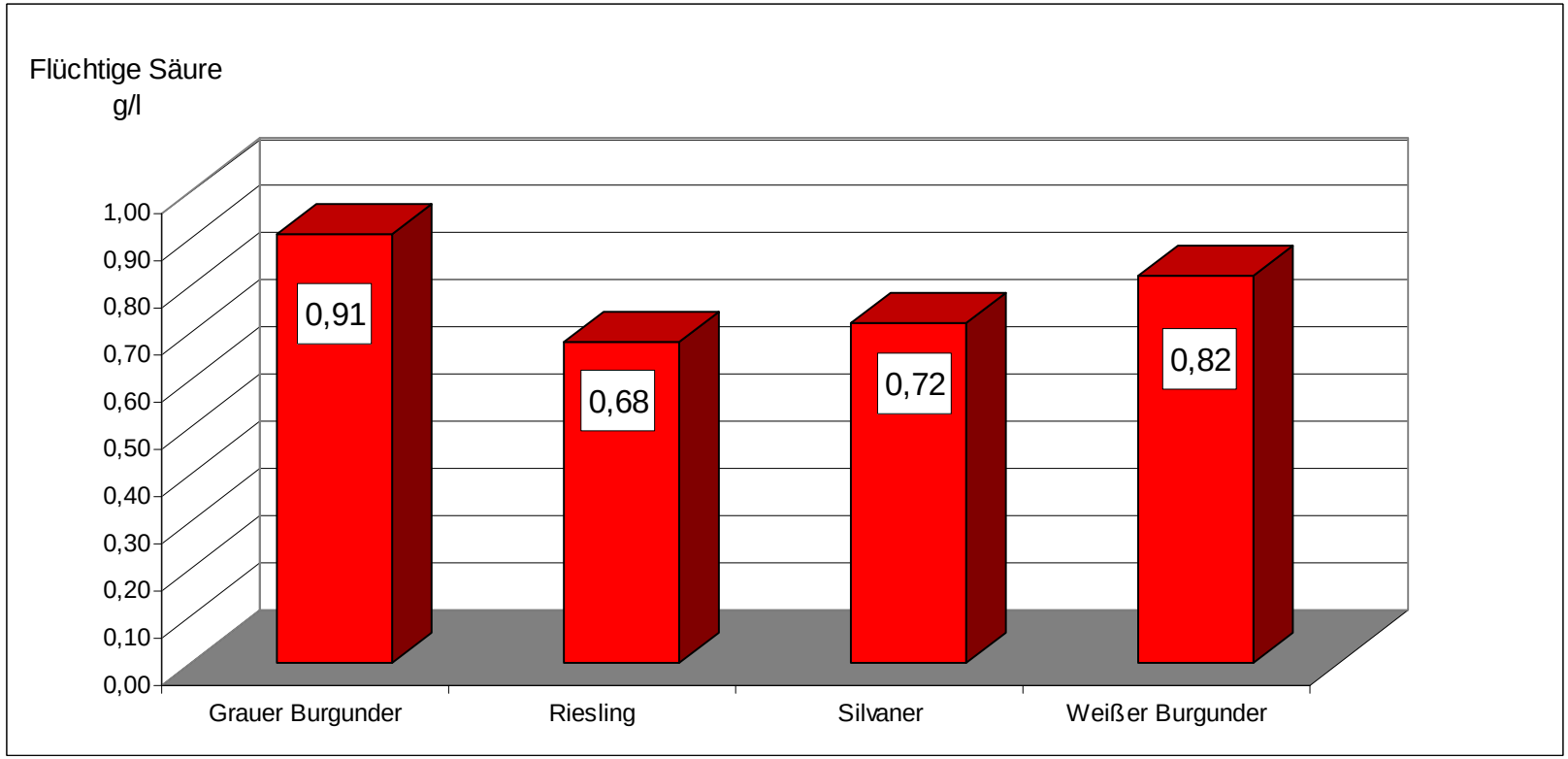
RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



Ist das das Ziel?

2014er maischevergorene WW flüchtige Säure g/l

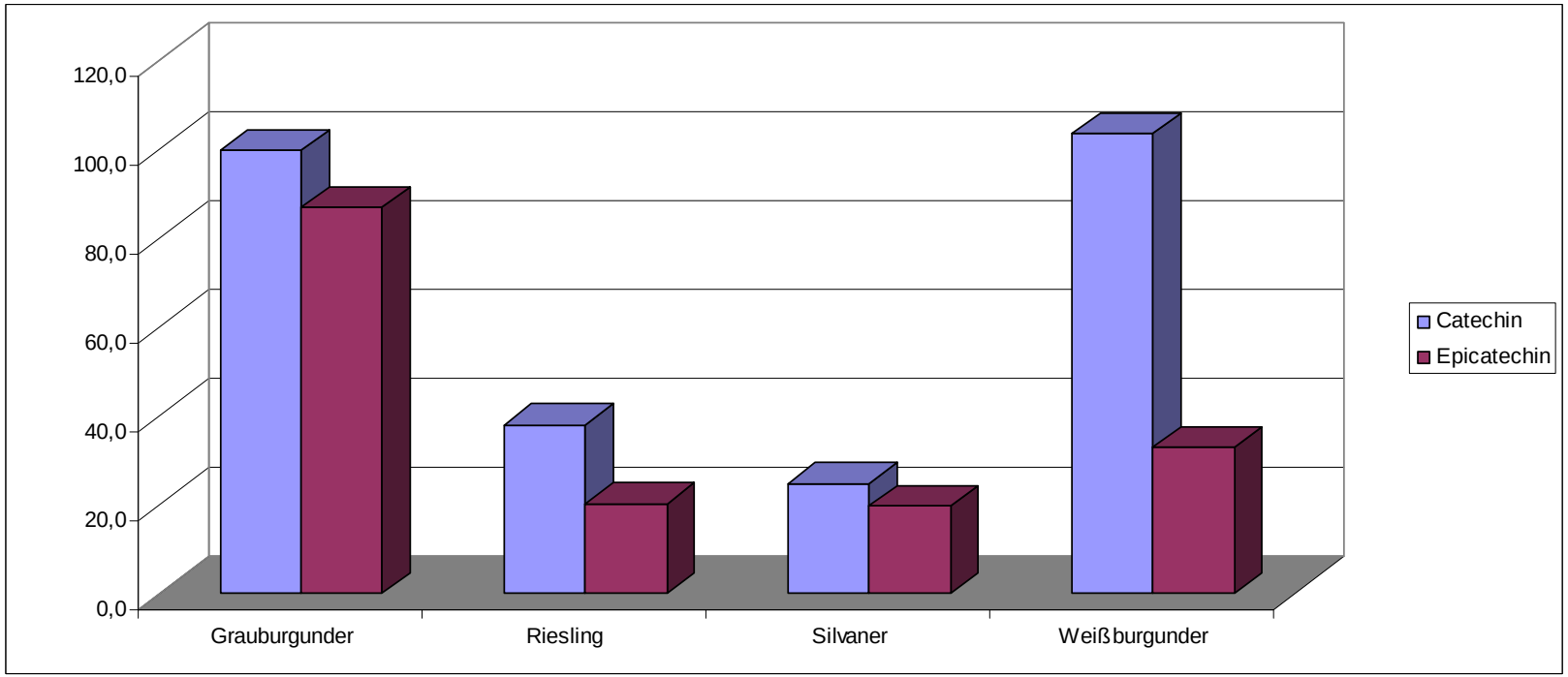
RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



Gefahr des Anstiegs der fl. Säure
Sensorisch kaum nachvollziehbar

HPLC Phenole
2014er maischevergorene WW
Catechin und Epicatechin

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

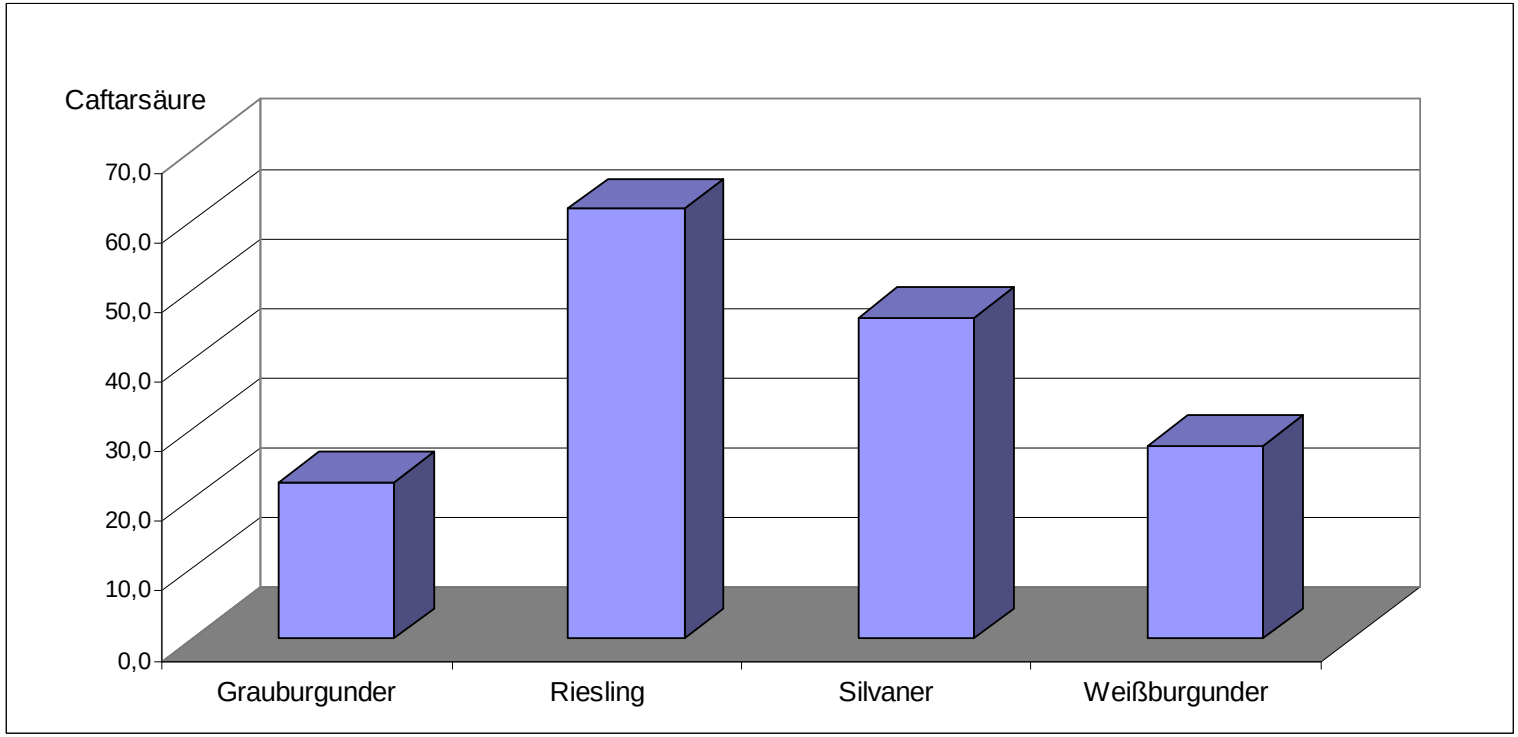


U: am 23.06.2015

Grauburgunder wurde nicht entrappt

HPLC Phenole
2014er maischevergorene WW
Caftarsäure

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK



U: am 23.06.2015

Riesling-Ausbau im Edelstahl

Impressionen
3. Orange-Wine-Festival
in Wien 2014

Bin ich hier richtig?

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

2012er Weißburgunder mit 3 Wochen Gärung auf der Maische und natürlich Ausbau ohne SO2.

Es waren Weine mit Kraft, Fülle und Ausdruck, aber oftmals auch mit „Weinfehlern“ behaftet. Gleichzeitig etwas dichtere Farbe (orange, hochfarbig, …).

Der Ausbau ohne SO2 gehört zu diesem prägenden Weinstil. Alles eine „Kopfsache“, war in vielen Gesprächen die Aussage der Winzer.

Die Kernaussage Weingut Rothe (Franken)

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Haltbarkeit und Langlebigkeit durch Maischegärung, gerade bei der Rebsorte Silvaner (27,00 €).

Diese Betriebsphilosphie ist positiv weit entfernt von den anderen dargebotenen Weinen.

INDIGENIUS (indigen = eingeboren) nennen wir unseren Silvaner, der natürlich mit seinen Schalen und Kernen vergoren wird, wie ein Rotwein.
Der Indigenius ist ursprünglich und authentisch.
Phenole, Mineralität, weiche Tannine und die Reifung im Holzfass garantieren die Langlebigkeit dieser Weine.

Schneckenkaviar
Schneckenkaviar
Schneckenkaviar

MOVIA
PURO
2003
suho peneče deželno vino
vinorodna dežela
PRIMORSKA
PRIDELANO V SLOVENIJI
13% vol
0,75 l

CHALLENGE!
2012 AMPHORA K

Weine der Linie **CHALLENGE!** stehen für die Kultweine der LWG. Weine, die durch ihre Machart und Stilistik polarisieren, die Genießer herausfordern und zur Diskussion animieren.
CHALLENGE! kennt keine Grenzen. Von Amphore bis Betonei erweitern die Weine den Horizont des Verkosters.

WEINBESCHREIBUNG

Strohgelb präsentiert sich der **CHALLENGE! Amphora K** im Glas. Vegetabile und flintige Aromen sowie Anklänge von Lauch dominieren das Bukett. Neben Fruchtestern wird der Geschmack vor allem von vegetabilen Noten und der deutlichen Präsenz der Tannine dominiert, die von einer dezenten Säure ergänzt werden.

Zur Abrundung der Aromatik empfehlen wir, den Wein zu dekantieren.

REBSORTE

Silvaner

VINIFIKATION

2012 Silvaner im Kvevri

Traditionelle Weißweinmaischegärung in der im Freien vergrabenen georgischen Amphore (Kvevri, ca. 900 L).
9 Monatige Lagerung auf der Maische in der Amphore, Filtration und Füllung.
In der gesamten Weinbereitung wurde auf die Verwendung von SO_2 verzichtet.

ANALYSENDATEN

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.
Gesamtsäure: 4,2 g/l
Vergärbarer Restzucker: 1,1 g/l

Amphora K

13,5 % vol. Alkohol

4,2 g/l Gesamtsäure

1,1 g/l RZ

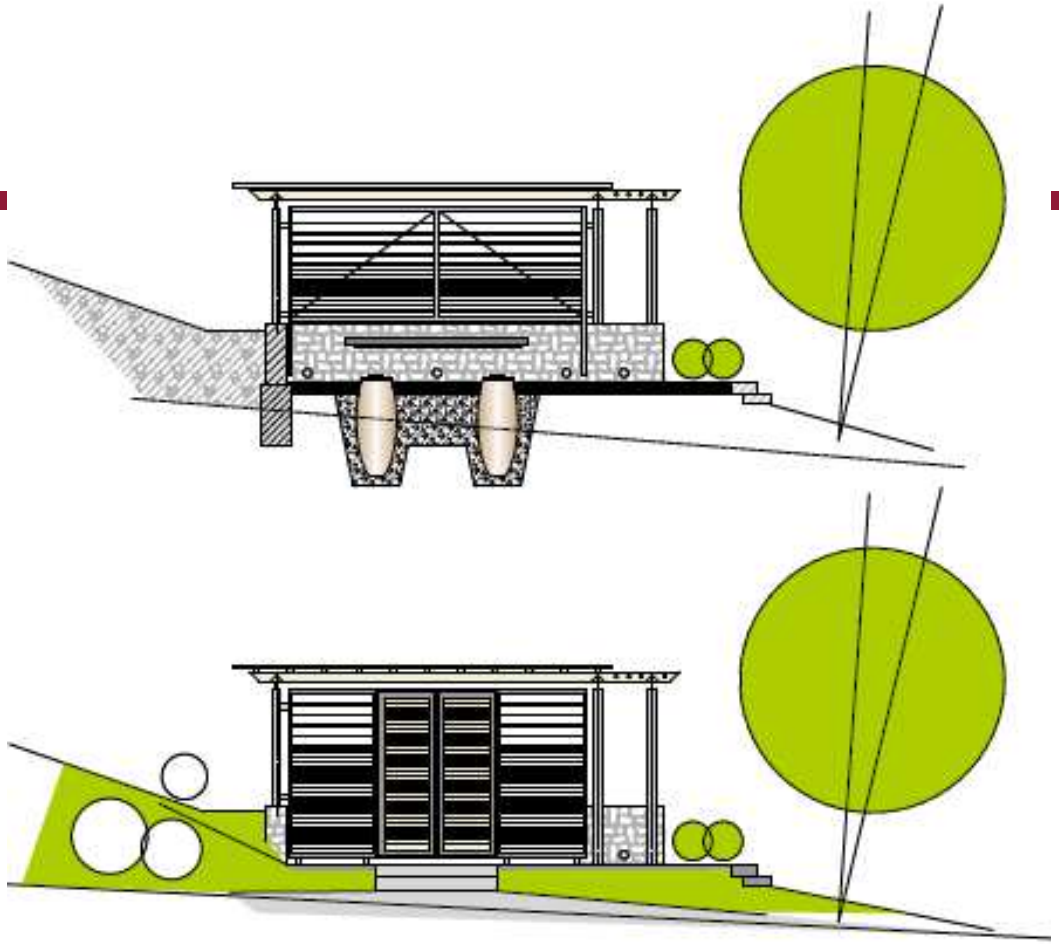
Kein Einsatz von SO_2

Freie SO_2: 0 mg/l

Gesamte SO_2: 17 mg/l

Reduktive Abfüllung

Kvevri
Georgische Amphore



VORENTWURF

Projekt:	Schülerprojekt - Amphorenunterstand
Bauherr:	LWG - Weinbau
Inhalt:	Konzeptskizze, M. 1/200
Planung:	Ch. Weckert, AELF Kitzingen
Datum:	13.07.2011

Beispiel für die Ausbauweise maischevergorener Weißweine/Orange-Weine

- Handlese – gesund
- Entrappen oder nur quetschen mit Rappen (deutlich mehr Phenole – Achtung!)
- Vergärung mit Reinzuchthefe oder kontrollierte Spontangärung
- Gärdauer und Mazeration, evtl. im offenen Barrique – lange (3–4 Wochen)
- Abpressen – wie Rotwein, keine hohen Drücke
- Einlagerung – sinnvoll Barrique ohne SO_2
- BSA Einleitung
- Feinhefelagerung und rühren, je nach Typfrage bis in den Februar/März
- Anschließend evtl. leichte SO_2-Gabe (50 mg/L) nach sensorischem Befund
- Abfüllung August/September oder erst im kommenden Jahr (Typfrage) oder Verschnitte prüfen

→ **Qualitätsanspruch darf nicht verloren gehen!**

Leitfaden Weinausbau I
Weine mit Potential ????

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

- Traubenlese (Hand- Maschinen – gesund)
- Verarbeitung: Maischestandzeit (18 h), Mostabzug (bis zu 20%)
- nur quetschen mit Rappen
- Vorklärung Sedimentation NTU > 100 (200 – 300)
- wenig / keine Schönungsmittel
- Kontrollierte Spontangärung - Nachimpfen
- Gärdauer – lange!!
- Feinheflagerung – rühren
- Biologischer Säureabbau? Nicht zwingend!
- geringe SO2-Gabe (50 – 70 mg/l)

Fazit I

Die Qualität der Weine hat sich in den letzten Jahren, gerade durch die veränderte Trauben- und Mostverarbeitung positiv entwickelt. Eine Abkehr von bewährten, erfolgreichen Abläufen muss aber gut überlegt werden, vor allem mit der Frage des Produktprofils. Gerade die junge Winzergeneration versucht sich über die Individualität ihrer Weine zu profilieren.

Fazit II

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Es muss jedoch auch betont werden, dass der Qualitätsgedanke nicht verloren gehen darf. Es dürfen keine „Weinfehler“ (Böckser, flüchtige Säure, oxydativ,…) produziert werden, die auch noch positiv herausgehoben werden.

Danke

Versuchstechnikern:

Klaus Stabel, Leo Lahm

Labor:

Carola Bennighof, Sabine Horl, Dagmar Friedrich und Heide Weickel…

Probeliste – Besprechung nach der Pause

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

1 2014er Grauburgunder

2 2014er Grauburgunder

3 2012er Sauvignon blanc

4 2013er genau so nur anders

5 2013er Silvaner

RheinlandPfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

Dienstleistungszentrum für
den Ländlichen Raum (DLR)
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Wormser-Str. 111
55276 Oppenheim

Norbert Breier
Tel.: 06133 – 930160
Norbert.breier@dlr.rlp.de

2014er Grauburgunder

Handlese, nur quetschen – d.h. mit Rappen

Spontan-Vergärung (3 Wo)

Lagerung und BSA ohne SO2 bis Mai im Barrique

Abfüllung: 101 g/l Alk, 5,3 g/l GS (pH 3,8),

2061 mg/l Ges. Phenole, 0,85 g/l fl. Säure

1. Füllung Trüb ohne SO2-Einstellung
2. Füllung blank mit 30 mg/l fr. SO2

Braunewell

2012er Sauvignon blanc

8 Tage MG, bei 10° Oe abgepreßt

Kein BSA, Lagerung in barrique neu und 3 jahre alt

Ca. 1 jahr

Preis 17,50

2013er genau so nur anders

Weiß- und Grauburgunder

Handlese, nur quetschen,

Spontan-Vergärung im Barrique - offen

Lagerung und BSA ohne SO2 bis Mai

Abfüllung: 100 g/l Alk, 5,3 g/l GS, 858 mg/l Ges. Phenole

Weinpass – „genau so, nur anders“ 2013er Cuvee

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Weiß- und Grauburgunder

vergoren und ausgebaut im 225-Liter Barrique-Fass, mehrmonatiges Hefelager

Alkohol: 12,5 g/l – RZ: 1,6 g/l – Sre: 5,3 g/l
32 mg/l fr. SO2, 54 mg/l ges. SO2
858 mg/l Ges. Phenole

Verkauf: 16,50 €
Produktion Fachhandel?!

2013er Silvaner

Handlese

4 Wochen Maischegärung im Barrique

SO_2-Zugabe März (50 mg/l)

Abfüllung Juni 2014

11,5 vol% Alk., 5,9 g/l GS,

723 mg/l Gesamtphenole