Lemberger Mühlhauser Halde

Art.-Nr.: 2017-03

Rebsorten:	Lemberger (Blaufränkisch)
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Württemberg
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	0,1 g/l
Säuregehalt:	5,5 g/l
Lage:	Mühlhauser Halde
Trinktemperatur:	15-18 °C
Boden:	Keupersandstein, Muschelkalk

Beschreibung:

Leichter Wein, mild im Alkohol, ausgewogen in der Säurebalance. Filigrane reife Aromatik.

Ausbau:

Handlese und Handselektion.
Offene Maischegärung über 22 Tage. Niederdruck-Pressung.
Nur Trubabstich mit Grobfiltration. Minimalistischer Ausbau im Stahltank, zur Erhaltung flüchtiger Aromen.
Keine önochemischen Eingriffe wir Schönungen oder Stoffzusätze, keine Verwendung tierischer Hilfsstoffe,
wie zum Beispiel Gelatine oder PVPP (Mikroplastik). Kein Aufpimpen mit Kohlensäurezusatz.
Biologischer Säureabbau der Äpfelsäure, über natürliche malolaktatische Gärung nach der Hauptgärung.
Keine chemische Säureausfällung. Drucklose Flaschenfüllung.

Vinou® Expertise
die winzlinge
Gesellstr. 47 • 75175 Pforzheim
Telefon: 0179-7957953 • E-Mail: p.aeschbach@arcor.de