

WEINGUT
IN DER EBEN

Sankt Anna

Weinberg Dolomiten Vernatsch IGT

| | |
|--------------------------------|---|
| Jahrgang: | 2016 |
| Sorten: | ca. 96% Vernatsch 4 % Lagrein und Blauburgunder im gemischten Satz angebaut |
| Boden: | Porphyry – Verwitterungsboden aus vulkanischem Ursprung, karg, steinig, warm |
| Erziehungssystem/ Alter: | Pergel; Reben mit 5 - 55 Jahren |
| Weinbau: | Biologisch seit 1990, seit 2014 biodynamisch |
| Keller: | Spontane Gärung imahltank und Holzgärstände inkl. Schalen und etwa 50% Stiele. Biologischer Säureabbau und Reifung in gebrauchten großen Fässern. Füllung ohne Schönung und Filtration. |
| Analysen: | Alkohol: 12,11 % Vol Gesamtsäure: 7,08 g/l Restzucker: 1,03 g/l ges. SO ₂ : 16 mg/l |
| Produzierte Flaschenanzahl: | ca. 4.500 + 20 Magnum |