

WEINGUT
IN DER EBEN

Gewürztraminer

Mitterberg IGT

Jahrgang:	2018
Sorten:	100 % Gewürztraminer
Boden:	Trauben aus zwei Weinbergen: Zum einen ein Porphy-Verwitterungsboden aus vulkanischem Ursprung (karg, steinig, warm) und zum anderen einer Lage aus fluvialen Sedimenten (tiefgründig und fruchtbar)
Erziehungssystem/ Alter:	Drahtrahmen/ Guyot; Reben mit 9 - 25 Jahren
Weinbau:	Biologisch seit 2007, seit 2014 biodynamisch
Keller:	Spontane Gärung im großen Holzfass. Ca. 30% vergären mit Schalen und Stielen. Biologischer Säureabbau und Reifung im großen Holzfass. Füllung ohne Schönung und Filtration.
Analysen:	Alkohol: 13,22 % Vol Gesamtsäure: 4,65 g/l Restzucker: < 1,00 g/l ges. SO ₂ : 54 mg/l
Produzierte Flaschenanzahl:	ca. 2.950