

## PRANZEGG

<b>Wein:</b>	Caroline
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Klima:</b>	Sehr sonniges Jahr, August und September warm und ausgeglichen. Gesunde und reife Trauben mit unterdurchschnittlicher Säure
<b>Anzahl der produzierten Flaschen:</b>	3400
<b>Bodenart:</b>	Lehmiger Sand, vulkanischen Ursprungs, sowie Moränische Ablagerungen (Porphyry, Basalt und Granit), sehr tiefgründig und durchlässig
<b>Sorte/n:</b>	Sauvignon b. 35%, Chardonnay 35%, Viognier 15%, Manzoni b. 15%
<b>Grundstücksgröße:</b>	0,65 ha
<b>Erziehungssystem:</b>	Gujot
<b>Durchschnittsalter der Reben:</b>	10 Jahre
<b>Pflanzdichte:</b>	8000 Stöcke/ha
<b>Ertrag / ha:</b>	6000 kg
<b>Art des Anbaus:</b>	biodynamisch und Anwendung von effektiven Microorganismen
<b>Vinifizierung:</b>	60% der Gesamtmenge Maischegärung im großen Holz bzw. Edelstahl, für 12 Tage. 40% Vergärung des mazerierten Mostes im großen Holz
<b>Reifung:</b>	Zehn Monate Entwicklung auf der Gärhefe im großen Holz. Anschließend 11 Monate im Beton und gebrauchten Tonneaux. Keine Schönung und Filtration
<b>Gesamte SO<sub>2</sub>:</b>	26 mg/l
<b>Restzucker:</b>	1,1 g/l