

PRANZEGG

Wein:	Laurenc
Jahrgang:	2014
Klima:	Kühler, regnerischer Jahrgang mit ungleichem Witterungsverlauf. Wunderschöner, sonniger Herbst
Anzahl der produzierten Flaschen:	4000
Bodenart:	Lehmiger Sand, vulkanischen Ursprungs, sowie Morenische Ablagerungen (Porphy, Basalt und Granit), sehr tiefgründig und durchlässig
Sorte/n:	Lagrein
Grundstücksgröße:	0,7 ha
Erziehungssystem:	Südtiroler einfache Pergl und Gujot in sehr steilem Gelände
Durchschnittsalter der Reben:	15 Jahre
Pflanzdichte:	7000 Stöcke
Ertrag / ha:	6500 kg
Art des Anbaus:	biodynamisch und Anwendung von effektiven Microorganismen
Vinifizierung:	Handlese, quetschen, Spontangärung in Holzgärständer, ohne Temperaturkontrolle, mit 70% der Kämme. 4 Wochen Gärung inklusive Nachmazeration.
Reifung:	In Holzgärständern und 10% in gebrauchten Tonneaux über 25 Monate. Händische Füllung ohne Schönung und Filtration.
Gesamte SO₂:	44 mg/l
Restzucker:	2 g/l