



# CAROLINE L2019

SB, Ch, V, M B

Weinberg:	Die Trauben kommen von unseren steilen Weinbergen am Hof, meist Drahtrahmenerziehung, ein kleiner Teil wächst auf der Pergl, auf 300 bis 375 m Höhe, nordöstlich ausgerichtet, quer terrassiert
Boden:	Lehmiger Sand, vulkanischen Ursprungs, sowie moränische Ablagerungen (Porphy, Basalt und Granit), sehr tiefgründig und durchlässig
Anbau:	Biodynamisch, ohne Hilfe von Traktoren
Alter Rebstöcke:	16 Jahre
Größe Weinberg:	0,65 ha
Pflanzdichte:	8.000/ha
Ertrag / ha:	6.000 kg
Jahrgang:	Sehr warmes Frühjahr bis Mitte Juli sehr heiß und trocken. Ein – Hagelschlag und im Anschluss 3 regnerische Wochen waren für die Trauben eine große Herausforderung. Der schöne Herbst mit kühlen Temperaturen und viel Sonne hat uns gerettet!
Vinifikation:	Spontangärung, 6 Tage Maischestandzeit im Edelstahl
Reifung:	11 Monate Reifung auf der Gärhefe im großen Holz, anschließend 11 Monate im Beton. Natürlich, ohne Schönung und Filtration. 10 Monate Flaschenreifung
Anzahl Flaschen:	3.200
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	<1 g/l
Gesamte SO <sub>2</sub> :	36 mg/l

