

PRANZEGG

Wein:	Tonsur
Jahrgang:	2016
Klima:	Durchwachsenes kühles Jahr mit regnerischem Frühsommer und sonnigem und kühlem Herbst. Quantitativ kleine aber sehr finessenreiche Weine.
Anzahl der produzierten Flaschen:	1800
Bodenart:	Lehmig, sandiger Boden, relativ flachgründig. Vulkanischer Ursprung (Porphyry) mit viel Quarzitschiefer
Sorte/n:	Müller Thurgau 55%, Pinot blanc, 20% Sylvaner 10% e Chardonnay 15%
Grundstücksgröße:	0,4ha
Erziehungssystem:	Südtiroler Pergl 70% und Gujot 30% in sehr steilem Gelände
Durchschnittsalter der Reben:	29 Jahre
Pflanzdichte:	5000
Ertrag / ha:	8000 kg
Art des Anbaus:	In Umstellung auf die Biodynamie
Vinifizierung:	50% der gemischten Traubensorten vergärt auf der Maische mit den Kähmen im Edelstahl, 50% als mazerierter Most in gebrauchten Tonneaux
Reifung:	Erfolgt bis November des selben Jahres zu jeweils 50% in gebrauchten Tonneaux und Edelstahl. Anschließend Ruhe auf der Feinhefe zu 100% im Edelstahl bis zur Füllung. Natürlich ohne Schönung und Filtration.
Gesamte SO₂:	22mg/l
Restzucker:	1,7 g/l