

# My Dirty Siva

Herkunft:

Vulkanland Steiermark

Steiermark- AUSTRIA

Boden:

vulkanisches Verwitterungsgestein

& Basalt

Vol %.: 12 %

Säure: 5,4 g/l

Restzucker 1,0 g/l



Vinifikation:

48h Kaltmazeration. Spontan in Holz  
ausgebaut (225 l, 300 l, 500l) Eiche  
und Akazie. 11 Monate auf der  
Vollhefe + zwei Monate auf der  
Feinhefe. Unfiltriert.

Empfohlene Trinktemperatur

8-11 °C

Sorte(n):

Souvignier gris (90%)

Bronner (10%)

In der Nase etwas Butterpopcorn, getrocknete Kräuter und  
Waldboden, schöne Reduktion. Elegante Würze und frische am  
Gaumen, runder Abgang.

Dieser Wein wurde ohne jegliche Zusätze gekeltert. Mit Ausnahme  
von etwas Schwefel vor der Füllung.

Jahrgang: 2021

Nicht zu feuchtes Frühjahr und eine eher trockene, mit Wind  
versehene Blütezeit brachten einen geringeren, dafür  
konzentrierteren Beerenansatz hervor. Der Nieder schlag bis  
zur Reife war ausreichend und das Jahr im gesamten nicht zu  
heiß, was einen eleganten und aromatischen Jahrgang  
hervorbringt.