

Out of Space

Herkunft:

Vulkanland Steiermark

Steiermark- AUSTRIA

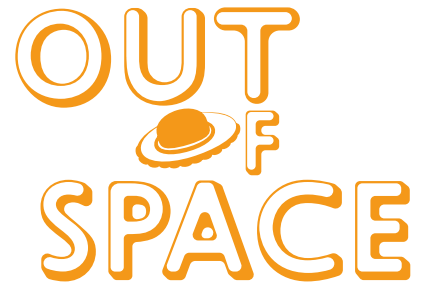
Boden:

vulkanisches Verwitterungsgestein
& Basalt

Vol %.: 12 %

Säure: 5,9 g/l

Restzucker 1,0 g/l



Vinifikation:

Jahrgangsverschnitt

2021, 3 Wochen MAISCHEVERGOREN.

Danach im gebrauchten Holz für 10 Monate auf vollem Sediment gereift. 2020, 3 Monate MAISCHEVERGOREN, Danach 1 Jahr und 9 Monate auf vollem Sediment im gebrauchten Holz.

Unfiltriert.

Empfohlene Trinktemperatur

8-11 °C

Sorte(n):

2020 Bronner

2021 Sauvignac, Sauvignier gris

Trockenfrüchte und Wermutkraut mit feiner Birne in der Nase. Orangenesten am Gaumen. Schöner, frischer Gerbstoff.

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 Niederschlag bis zur Reife war ausreichend und das Jahr im gesamten nicht zu heiß, was einen eleganten und aromatischen Jahrgang hervorbringt.