

Rumble in the Jungle

Herkunft:

Vulkanland Steiermark

Steiermark- AUSTRIA

Boden:

vulkanisches Verwitterungsgestein
& Basalt

Vol %.: 12 %

Säure: 6,6 g/l

Restzucker 1,0 g/l



Vinifikation:

90 h Kaltmazeration. Spontan in
Holz ausgebaut (225 l, 300 l, 600 l).

Eiche. 11 Monate auf der Vollhefe + zwei
Monate auf der Feinhefe.

Unfiltriert.

Empfohlene Trinktemperatur

8-11 °C

Sorte(n):

Sauvignac

In der Nase reife Exotik nach Mango, Kiwi und frischer
Brennnessel. Am Gaumen Café mit Cassis sowie rundem und
angenehmen 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.