

Landwein Weiß



Bezeichnung : Landwein Weiß
Jahrgang : 2006
Bag-in-Box : 5l, 10l

Rebsorte: Ugni blanc
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund
Rebstöcke : Jung, Kordonerziehung (Royat), natürliche Begrünung,
keine Anwendung von Pestiziden
Ertrag : 60 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese teils von Hand

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Hellgold
Bouquet : Fruchtig (grüne Äpfel)
Geschmack : Leicht am Gaumen, angenehm

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : zwischen 8 und 12°C
- Trinkreif
- Exzellente als Aperitif
- Wein und Speisen : Köstlich zur Sommerküche : leichte Vorspeisen, gemischte Salate, Fisch und Geflügel, milder Käse,...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

Abbeeren und Einmaischen

Direktes Pressen nach 2-stündiger Maischevergärung in der Presse bei 16°C

24-36-stündiges Vorklären

10-tägige alkoholische Gärung unter Zugabe von Hefen

Keine Apfelmilchsäuregärung

Zweimaliges Umpumpen während der Gärung

Dreimaliger Abstich

Kiesgurfiltration im Winter

Sterilfiltration und Abfüllung in Bag-in-Box je nach Bedarf