



HEIDEBODEN WEISS 2020

Ausbau

Cuvée aus Chardonnay, Welschriesling, Grüner Veltliner und Muskat Ottonel. Selektive Handlese, vergoren und gelagert im Edelstahltank.

Beschreibung

Frischer, fruchtiger Weißwein für alle Gelegenheiten.

Speiseempfehlung

Salate, vegetarische Gerichte, Fisch, weißes Fleisch.

Ernte	30. Oktober 2020
Abfüllung	16. Dezember 2020
Alkohol (Vol%)	12,0
Säure (g/Liter)	6,0
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	10 - 11 °C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio

Vegan

