

U Zeibon, Bianco Vino da tavola

Auslese von Cortesetrauben, 50% Stahltankausbau, 50% Eichenholzfässer 500 Liter, Gärung teilweise schon in den Fässern, Hefeausbau, schöner Körper, nicht wuchtig, goldfarben, trocken, Aroma nach Apfel, leicht Zitrone, Honig, Trinktemperatur 12-15°C, empfohlen zu Fisch, Käse, Geflügel, auch als Aperitif.



Traubensorte

Cortese, gelesen am 27. und 29.09. und am 03.10.08

Gärung

10 Tage Maischestandzeit, langsame Vergärung im Stahltank, Gärtemperatur 12°C, Trockenreinzuchthefer

Ausbau

1/3 Stahltank, 2/3 in Tonneaux Allier; Lagerung über den Winter bei 0°C zur Weinsteinstabilisation, biologischer Säureabbau, während dieser Zeit Hefeausbau. Der Wein wurde in keiner Weise behandelt (Zuckeranreicherung, Entsäuerung) ausser mit dem Zusatz von Metaweinsäure.

Abfüllung

Los LTB901, 2000 Flaschen

Analytische Hauptdaten

Alkohol: 12,5 % Vol., Gesamtsäure: 5,0 g/l, Trockenextrakt: 19,5 g/l, Restzucker: < 1,0 g/l