



FEINE LINIE

KLASSISCH STEIRISCHE WEINE
reifen aus Bukettsorten 6 – 12 Monaten
im Edelstahltank. Frisch & fruchtig!

KLASSIK BURGUNDERSORTEN
samt Malolaktik und Feinhefelager nach
6 – 12 Monaten vom Großholzfaß.

ROTWEINE samt Malolaktik nach ca.
12 – 24 Monaten auf Feinhefelagerung
von 300 l Barriques & 600 l Startin.



LINEA WEINE

PREMIUMWEINE – hier nach Sorten &
Jahrgang bis 36 Monaten in getoasteten
600 l Startin ausgebaut & gelagert.

Weiß- wie Rotwein auch mal unfiltriert,
ohne Schwefelzusatz gefüllt; Großartige
reduziert gewordene Weinwerke!

LINEA ´S bis zu 7 mal in zehn Jahren,
LINEA RESERVEN bis zu dreimal pro
Jahrzehnt → Druck am Gaumen!



AMPHORENWEINE (ORANGE)

Archaisch maischevergorene bernstein-
farbene unfiltrierte Weine - Schalen- &
Beerensensenzen aus Amphoren inkl.

Ausbau & Lagerung in Tonamphoren, in
Toneiern & 600 l Startin; Reife inklusive
Batonnage für 24 – 36 Monate;

Viel Feinstofflichkeit trifft Weinwerdung;
Unfiltriert, geringste Schwefelgabe, Fülle
wie Tiefe aus **Erden & Irden!**

