

CARA

FEIN & BURGUNDISCH. STEINOBST IM STROHGEFLECHT. KRÄUTERWIESE:
HEFIG MIT KNACKIGER STRUKTUR: TROCKEN & *RiickGRAT*



Bauch bekennt Farbe: GOLDGELB - OLIVGRÜN

JAHRGANG	2017
REBSORTE	50% Sauvignier Gris 50% Bronner
WEINBAUGEBIET	Vulkanland Steiermark
GROßLAGE	Steirisches Vulkanland Böden aus sandigen Lehmen, geringmächtige Schotterkörper als Unterlage, Ablagerung von Verwitterungsmaterial sowie von Ort zu Ort verschieden stark ausgeprägt vulkanische Beeinflussungen. Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Steinriede & Eichholz
BODENBESCHAFFENHEIT	Lehmyger Schluff, schwach schottrig, humos
ALTER DER REBSTÖCKE	5 Jahre bei Sauvignier Gris; Jungfernlese bei Bronner
WERTE	12.5 Vol.% - Säure: 6,5 g/l; Restzucker: 0,2 g/l KMW 19,0°
GÄRFÜHRUNG	Abgebeert, 40 Stunden Mazeration, Vorklärung durch Sedimentation, Spontangärung & Malolaktik im 500lt & Großholzfass
AUSBAU & LAGERUNG	Reifung im 500lt & Großholzfass, Luftsymbiose und Vollhefelager für 12 Monate, die restlichen Monate bis zur Füllung (KW 28/19) auf der Feinhefe, 5mg/l Schwefelgabe vor der Füllung, ohne Filtration
TRINKTEMPERATUR	11°C und auch darüber
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2030
SPEISENEMPFEHLUNG	„Burgundischer Charakter“ mit Trinkfluss, passend zu burgundischen Begierden, Stimmungen & Allrounder zu Speisen

