



# 2015 Spätburgunder trocken

- ausgezeichnet mit Selection SILBER -

## Analytische Daten:

Säure 4,8 g/L

Restzucker 0,0 g/L

Alkoholgehalt 13,0 %vol

## Vinifikation:

12.09.2015 Traubenernte (95 °Oe; 5,7 g/L Säure)

7 Tage Maischegärung mit Holzchips

Hefe: Oenoferm Rouge

keine Anreicherung, BSA, 7 Monate Barriquereife  
vegan ausgebaut und zertifiziert

06.05.2016 Flaschenfüllung

## Sensorik:

leuchtendes Rubinrot mit leicht violetten Reflexen  
Fruchtcocktail aus roten Früchten, zarte Vanillearomen  
harmonische Tannine, kräftig-würziger Geschmack

