

Datenblatt

| | |
|-----------------------------|--|
| Name: | francisco |
| Jahrgang: | 2012 |
| Sorten: | Winzersekt - Welschriesling, Grüner Veltliner |
| Herkunft und Boden: | Deutsch Schützen und Eisenberg tiefgründige mineralische Lehmböden und grüner Verwitterungsschiefer |
| Alter der Rebstöcke: | 20 – 30 Jahre |
| Ernte: | Handlese mit Kleinstkisten Anfang September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben |
| Gärung und Ausbau: | Temperaturkontrollierte Gärung imahltank bei maximal 17° C Nach traditioneller Methode in der Flasche vergoren und mindestens vier Jahre auf der Feinhefe gelagert. |
| Füllung: | 11. Dezember 2013 |
| Flaschenzahl: | 2100 |
| Alkohol: | 12,5 % Vol. |
| Restzucker | 9,0 g/l |
| Säure: | 9,0 g/l |
| Charakteristik: | Der Winzersekt besticht durch seine feine und lange anhaltende Perlage, ein fruchtiges für die beiden Rebsorten Welschriesling und Grüner Veltliner sehr typisches Aroma ergänzt durch zarte grüne Apfelnoten und unterstützt von dezenten Brioche- und Toastnoten und einem sehr langem Abgang. |
| Serviertemperatur: | 6-8°C |
| Trinkreife: | 2013 – 2017 |
| GTIN: | 9120065510014 |
| Speisenempfehlung: | Aperitif und immer zwischendurch |
| Auszeichnungen: | AWC 2014 - Siegel der Jury wein.pur 6/2015 - 86 Punkte, sehr gut (drei Gläser) vinaria 07/2015 - 15,4 Punkte |