

Datenblatt

Name: stephano weiss
Jahrgang: 2015
Sorten: Welschriesling 40%, Weißburgunder 30%, Grüner Veltliner/Riesling 30%
Herkunft und Boden: Deutsch Schützen / Eisenberg
schwerer tiefer mineralischer Lehmboden
mit Anteilen an grünem Verwitterungsschiefer
Alter der Rebstöcke: 30 - 40 Jahre
Ernte: Handlese mit Kleinstkisten
Anfang Oktober nach mehrfachem sorgfältigen ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau: Spontangärung im Tonneaux (Zweitfüllungen)
Lagerung für 12 Monate im gebrauchten Tonneaux (Zweitfüllung)
Füllung: 16. Dezember 2016
Flaschenzahl: 1860 Flaschen 0,75 l, 30 Magnums
Alkohol: 14,0 % Vol.
Restzucker 3,1 g/l
Säure: 6,6 g/l
Charakteristik: Feinste Holz-Noten zu Beginn, dann kommen frische Aromen nach Gras,
Heu, Blüten und Steinobst. Würzig und salzig, dicht, balanciert, tolle Länge,
hat Charakter, Struktur und Pfiff!
Serviertemperatur: 15°C
Trinkreife: 2017 – 2025
GTIN: 9120065510069 für 0,75 l
9120065510267 für 1,50 l
Speisenempfehlung:
Auszeichnungen: Tasted 100% blind - 89 Punkte