

Ried Klöchberg Grauburgunder Privat



Jahrgang:	2022
Riede:	Klöchberg: 360m Seehöhe,
Boden:	Mittelschwerer, kalkfreier Kulturboden aus Eruptionsverwitterungsgestein.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 2,6 g/l
Ausbau:	24 Stunden Maischestandzeit, für 16 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2028+
Nennvolumen:	75 cl
	Kräftiges Kupfer; Trockenfrüchte, zart nussig, ein Hauch Vanille; komplex, extraktreich, lang und kraftvoll im Abgang.

EAN-Flasche: 912003356350-9

EAN 6er Karton: 912003356821-4

Allergene: Sulfite