



WEINGUT MUSTER
SÜDSTEIERMARK

Erde 2007



Charakteristik:

Der Wein ERDE steht für eine andere, für uns neue Art des Weinmachens. Angelehnt an uralte Tradition, wurde dieser Weißwein auf der Maische vergoren. Über den Zeitraum von 12 Monaten lag er in der Tonamphore, wurde dann abgeseiht und reifte für ein weiteres Jahr unberührt im Holzfass. Die Qualität der Erde, welche Nahrung, Heimat und das Geben symbolisiert und somit für Identität und Verwurzelung steht, ist Pate für diesen Wein.

ERDE wird in Tonflaschen gefüllt und kommt ausschließlich in diesen auf den Markt. Dieses Geschmacksbild reicht in eine andere Dimension der Weißweinwelt. Ungewöhnlich, urig und ungeschliffen - wie knorrige alte Wesen, wird man an andere Zeiten erinnert.

Herkunft:

Lage Schlossberg; karge, steinige Böden

Vinifikation:

Lese von Hand Mitte bis Ende Oktober 2007, Selektion im Weingarten, Quetschen mit den Füßen, Vergärung in Tonamphoren, 12 Monate Lagerung und Reifung in Tonamphoren danach 10 Monate Lagerung im großen Holzfaß, abgefüllt im September 2009.

Daten:

Sorten: 80% Sauvignon Blanc, 20% Morillon (Chardonnay)

Serviertemperatur: 14° C

Alkohol % vol / Säure g/l / Restzucker g/l: 12,5 / 4,5 / 0,3

Formate (Liter): 0,75, Tonflasche

Verpackungseinheiten: 6 Flaschen per Karton