



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Die Geschichte vom Bienenweingarten

AUSBAU UND LAGERUNG

50% Rotgipfler
50% Zierfandler

Die Trauben stammen aus dem Bienenweingarten in Pfaffstätten.

Die Trauben werden mit der Hand geerntet und dann sehr schonend in einen offenen Tank gekippt und dort mit den Füßen eingestampft. Danach warten wir bis der ausgetretene Most aus den eingestampften Trauben anfängt zu gären. Hier spricht man von einer Spontangärung. Diese läuft ca. 4 Wochen. Nach den 4 Wochen wird die Maische abgepresst und der Wein wird in ein Holzfass gelegt. Der Wein gärt dann im Holzfass fertig und bleibt dann auf der Vollhefe für 13 Monate liegen. Danach wird der unfiltrierte Wein schwefelarm in eine Steinzeugflasche gefüllt.

Jahrgang
2019

WEINWERTE

– Alkohol: 13,0 %Vol

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT

5 - 10 Jahre

INHALT

0,75 lt

VK – Einheit: 0,75lt Flasche

VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche: 912001108 036 3

