

WEINGUT
IN DER EBEN

Gewürztraminer

Mitterberg IGT

annata:	2017
varietà:	100 % Gewürztraminer
terreno:	di origine vulcanica: porfido magro, sassoso
sistema di allevamento/ età:	Guyot; viti con 9 anni
viticoltura:	biologico dal 2007, dal 2014 biodinamico
cantina:	Fermentazione spontanea in botti di rovere da 500l. Fermentazione malolattica ed invecchiamento in botti grandi. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione.
analisi:	alcool: 12,80 % Vol acidità tot.: 7,16 g/l zucchero residuo: < 1,00 g/l SO ₂ totale: 12 mg/l
numero di bottiglie:	ca. 850