

WEINGUT
IN DER EBEN

Gewürztraminer

Mitterberg IGT

annata:	2018
varietà:	100 % Gewürztraminer
terreno:	proveniente da 2 vigneti differenti - uno di origine vulcanica: porfido => magro, sassoso - il secondo è un terreno proveniente da sedimenti fluvionali => più profondo e fertile
sistema di allevamento/ età:	Guyot; viti con 9 - 25 anni
viticoltura:	biologico dal 2007, dal 2014 biodinamico
cantina:	Fermentazione spontanea in botte grande di rovere. Ca. il 30 % fermenta con le bucce ed i raspi. Fermentazione malolattica ed invecchiamento in botte grande. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione.
analisi:	alcool: 13,22 % Vol acidità tot.: 4,65 g/l zucchero residuo: < 1,00 g/l SO ₂ totale: 54 mg/l
numero di bottiglie:	ca. 2.950