



**Ausbau:** drei getrennte Erntedurchgänge mit manueller Selektion der reifsten Trauben in einem Zeitraum von 4 Wochen, kontrollierte Gärung im Edelstahltank, 6 Monate Lagerung auf der Feinhefe, danach erfolgte die Assemblage, Filtration und Füllung Mitte Mai 2016.

**Verkostung:** in der Nase blumige Noten und Duft nach Marillen und Pfirsich, schöne Note nach Heugräsern und Kräutern, im Mund ausgewogenes Zucker-Säure Spiel mit guter Mineralität, langanhaltender Abgang.

**Trinktemperatur:** 10 – 12 ° C

Vol % Alkohol 13,7

Gesamtsäure g/l 6,5

pH-Wert 3,1

Zucker g/l 6,0



### Prämierungen:

**2015:** Gambero Rosso 2017, Vini d'Italia, 2 Gläser

Falstaff Wein Guide 2017/18, 89 Punkte

Tastings.com 2017 87 Punkte

