



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Erstling 2022

Bodega: Weingut 2H



DETAILS

Tipo de producto:	Vino blanco
Añada:	2022
País de origen - Región:	Deutschland - Bayern
Varietades:	Solaris
Sabor orientativo:	semidry
Contenido de la botella:	0.75 l
Calidad:	Deutscher Wein
Calidad (EU):	Wine without indication of origin
Grado alcohólico (% vol.):	12,00 vol.%
Azúcar residual en g/l:	11,90 g/l
Acidez:	8,20 g/l
Elaboración:	Acero inoxidable
Alérgenos:	contiene sulfitos
Temperatura ideal de consumo:	12 °C
Lagerfähig bis:	2022
Premios obtenidos:	no

Premios obtenidos

Gold PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2023

Weinbeschreibung

Der ERSTLING ist ein feinfruchtig-trockener Deutscher BIOWein mit der für unseren SOLARIS typischen, frechen Säure. Auffällig ist seine besondere pfeffrige Note im Abgang - einzigartig wie viele auf unserem Weingut. In unserem Wein steckt jede Menge Herzblut. Wir verzichten zu 100% auf Pflanzenschutzmittel, setzen auch kein Kupfer oder Schwefel ein. Einzig die Pflanzengesellschaften, Pflanzenstärkungsmittel wie Schachtelhalmextrakt, Biosol und unseren Eselmist verwenden ...

Recomendado con el siguiente plato...

Der ERSTLING 2022 ist ein herrlicher Begleiter zu sommerlichen Pesto/Pasta-Variationen und frischen Salat-Bowls.

Vinification

Trauben entrappt, 12h Standzeit, Presse 0,2 bis 2,0 bar, spontan vergoren bei D19,5°C/14d, Lagerung 8°C Immervolltank/im Freien auf Vollhefe, im Dez. 2022 Temp für 7 Tage bei -5°C gehalten, Abfüllung über Kerzenfilter am 6.3.23, SO-Zu ...

Descripción del viñedo

Wir sind ein junges Weingut im Hinterland des Bodensees. Seit 2018 bauen wir ausschließlich PIWI Weine an. In unserem ökologisch geführten Betrieb wachsen unter anderem Solaris, Cabernet Carol, Muscaris und Sauvitage. Der kieselhaltige Endmoränenboden unserer Region verleiht unseren Weinen das besondere Aroma. Klimatisch sorgen die seenahen Alpen mit ihren Fallwinden und dem warmen Föhn für eine schnelle Abtrocknung und Erwärmung der Rebzeilen - daher können wir auf Pflanzenschutzmaßnahmen komplett verzichten. Gleichzeitig steigern bzw. erhalten ...