



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSEPORT POUR LE VIN

Roter Veltliner

Domaine viticole: Bio-Weingut Sebastian Angerer

DETAILS

Type:	Vin blanc
Millésime:	2022
Pays - Région:	Österreich - Kamptal
Cépage:	Roter Veltliner
Douceur:	sec
Unité:	0.75 l
Appellation:	Kabinett
Teneur en alcool (% vol.):	13,00 vol.%
Sucre résiduel:	6,10 g/l
Acide:	5,40 g/l
Elevage:	Cuve en inox
Allergènes:	contient des sulfites
Température de dégustation:	13 °C
Particularités:	vin aromatisé aux extraits

Prix obtenus

Silver ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Vinification

Penible Handlese, gerebelt + kühle Maischestandzeit ca 7 Tagen bei 1°C. Abgepresst + Sedimentation mit 200g/hl Bentonit. Vergärung 2/3 spontan, 1/3 mit Trockenhefe. BSA während der Endgärung. Ca 6 Monate auf Feinhefe.

