

# Staubiger | Bio 2021

## Kostnotiz:

„Young Boy“ unser junger, frecher „Staubiger“ (unfiltrierter Jungwein), ist eine Spezialität der nach frischer Hefe duftet.

Sein Mouthfeeling durch die junge Hefe ist einzigartig. Die pikante Säure, mit den feinen Duft- und Geschmacks-Aromen nach Zitrusfrüchten und Apfel, macht den Staubigen zu einem großartigen Speisenbegleiter für die Gansl- und Wild-Küche.

---

<b>Vinifikation:</b>	Jungfernerlese (1. Ernte), gerebelt, mit 18° temperiert im Stahltank vergoren, wurdenachder Gärung von der Gärhefe abgezogen und unfiltriert mit der Feinhefe abgefüllt
<b>Herkunft:</b>	Ried Scheibe-Fels/Wagram-Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Rivaner
<b>Ernte:</b>	22. September 2021
<b>Kategorie:</b>	Wein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	12,5% vol.
<b>Reifepotenzial:</b>	am schönsten im Herbst, Winter bis Jänner 2022
<b>Lagerung:</b>	Frischeprodukt - ideal 4°-8°C Lagertemperatur, kann sich durch Kälte bilden, langsam ausgießen
<b>Weinstein:</b>	
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	perfekt für Herbstgerichte (Gansl) schmeckt bis Ende Jänner hervorragend



---

Enthält  
Sulfite

EAN Flasche  
9120011721839

EAN Karton | 6Fl  
9120011721846

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft

