



HILL Natural Wine

New Generation

Überwiegend Kalksteinböden mit einigen Anteilen von Schiefer.

Nach der Gärung auf der Maische wurde ein Teil dieses Weines in gebrauchten, französischen Eichenfässern auf der Vollhefe zur Reifung gelagert. Ein Teil des Weins wurde nach einigen Monaten umgefüllt und auf der Feinhefe gelagert, um ihn auszubauen.

Die komplexe, exotische und fast salzige Aromatik in der Nase setzt sich am Gaumen mit einem vollmundigen Erlebnis fort, getragen von einer vibrierenden Tannin- und Säurestruktur.

50 % Sauvignon Blanc,
15 % Chardonnay, 15 % Pinot Gris,
10 % Pinot Blanc, 10 % Grüner Veltliner

TRENDY

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: gepresst, Gärung im Edelstahltank bei 16 °C, 2 Monate auf der Feinhefe



ALKOHOLGEHALT: 13 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 12-14 °C

SÄURE: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 0 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: würzige Fischgerichte, Charcuterie-Platten



LAGERPOTENTIAL: 5 Jahre



SULFITE ENHALTEN