




## ORAN 2014

### LAGE:

Brunnberg, Tobel und Schlossberg.  
Der Wein wird ungefiltert in die Ton-Flasche abgefüllt.

**Boden:** Braunerde, tiefgründiger Löss

**Klima:** von den Lagen Brunnberg, Tobel und Schlossberg

### KELLER:

**Lese:** die Trauben wurden händisch in kleine Kisten zu 25 kg gelesen und ohne Käbme auf der Maische vergoren

**Gärung:** Spontangärung, ein auf der Maische vergorener Wein von weißen Trauben, auf der Feinhefe für 30 Monate

**Ausbau:** großes Holz & Edelstahl  
Am besten zu trinken von: 2015-2025

### DETAILS:

Ein charaktvoller Wein mit intensiver Farbe.

Säure: 6 g/l

Zucker: 1 g/l

Alkohol: 14,0vol

Serviertemperatur: 12-15C

verfügbar in 0,75L und auf der Feinhefe für 30 Monate

**Kontrolle:** biologisch-dynamisch nach demeter  
von Lacon kontrolliert