

Schilcher N° 28

- Name: Schilcher N° 28
- Rebsorten: 100% Blauer Wildbacher
- Jahrgang: 2017
- Alkohol: 11 vol. %
- Gebinde: 0,75 Lt. Flasche, Schraubverschluss
- Weingarten: Lestein
- Boden: lehmiger Opokboden
- Natürlicher Grünbewuchs wird gemäht,
keine Düngung
- Ernte: Händische Traubenlese
- Weinausbau: gerebelt und 8 bis 10 Stunden Maischestandzeit
- Spontangärung
- Spontaner biologischer Säureabbau
- Gärung und Reife im 600 Liter Holzfass
- Füllung nach 6 Monaten
- Genuss: ideal bei etwa 12 °C aus Burgunderglas
- Anreicherung : keine
- Schönung : keine
- Filtration: ja
- Schwefelung: min. (20mg)
- Lagerfähigkeit: 3 Jahre und mehr

