

Cuvée Hanni 2024



FACTS

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Gewürztraminer, Assyrtiko

Alkohol: 13,5% vol.

Rebalter: 10

Meereshöhe: 350m

Reben/Ha: 9.000

Erziehungsform: Guyot

Hangneigung: 35-55% - schwitziger

Spaziergang

Schafe: Ja - nach Ernte bis Austrieb



AUSBAU

Nach einer Ganztraubenpressung erfolgt eine spontane Vergärung. Die Rebsorten für den Cuvée Hanni werden getrennt für ca. 11 Monate in Amphoren und im gebrauchten Holz ausgebaut. Danach verschnitten und unfiltriert abgefüllt.

WEINBESCHREIBUNG

Uns ist es wichtig, dass du ganz unvoreingenommen den Wein probieren kannst. Deshalb verzichten wir gerne auf diese Weinbeschreibung.

Lass die HochKlaus Trinker wissen, wie dir der Wein geschmeckt hat

Hoch Klaus

Karneiderstraße 33 · Karneid (BZ) · Italia

hochklaus.wine · wine@hochklaus.it · +39 349 183 9080