

Petit Manseng Amphora |



FACTS

Rebsorte: Petit Manseng

Alkohol: 11,5% vol.

Rebalter: 20 Jahre

Meereshöhe: 550 m.

Reben/Ha: 9.000

Erziehungsform: Guyot

Hangneigung: 45% - schwitziger Spaziergang

Schafe: Ja - nach Ernte bis Austrieb



AUSBAU

Die Trauben für den Süßwein werden nach der Ernte für 3 Monate getrocknet.

Anschließend gequetscht und dann spontan für 1 Woche auf der Maische vergoren.

Danach reift der Süßwein bis zu 5 Jahre in 80 l-Amphoren auf der Vollhefe. Der Wein wird dann 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