

Cuvée Hanni 2024



FACTS

Annata: 2024

Vitigno: Gewürztraminer, Assyrtiko

Alcool: 12,5% vol.

Età delle viti: 10 anni

Altitudine: 350m

Viti/ha: 9.000

Tipi di allevamento: Guyot

Pendenza: 35-55% - passeggiata intensa

Pecore: Sì - da dopo la vendemmia fino al germogliamento



VINIFICAZIONE

Pigiatura a grappolo intero e fermentazione spontanea. Ogni varietà di Cuvée Hanni bianco passa 11 mesi di affinamento in anfore di terracotta o di legno. Infine avvengono assemblaggio e l'imbottigliamento. Non filtrato.

DESCRIZIONE VINO

Per noi è importante che possiate assaggiare il vino senza pregiudizi. Ecco perché rinunciamo alla descrizione del vino.

Fate sapere ai bevitori di HochKlaus cosa ne pensate del nostro vino.

Hoch Klaus

Karneiderstraße 33 · Karneid (BZ) · Italia

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