Riesling
Orange | 2020

FACTS

Annata: 2020
Alcool: 12,5% vol.
Età delle viti: 15 anni
Altitudine: 600 m.
Viti/ha: 9.000
Tipi di allevamento: Guyot
Pendenza: 75-85% - sensazione da montagne russe
Pecore: Sì - da dopo la vendemmia fino al germogliamento

VINIFICAZIONE

Il nostro Riesling Orange è sottoposto alla macerazione con il 25 % di grappoli interi. Il resto viene pigiato con i piedi prima della fermentazione spontanea. L'affinamento avviene su fecce fini per 2 anni in barrique. Il vino è poi imbottigliato 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

DISPONIBILITÀ

con natale 2022

Hoch
Klaus

Karneiderstraße 33 · Karneid (BZ) · Italia

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