

Sauerstoff

2025 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	GV, SB, CH, WR u. MU
	GV, SB, CH, WR u. MU
Herkunft:	Ried Schandlesgrund
source:	Ried Schandlesgrund
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Kühle Gärung im Stahltank bei ca. 18°C
vinification:	Cool fermentation in stainless steel with about 18°C
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
aging:	5 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2026 – 2028
drinking maturity:	2026 – 2028
Gesamt Zucker:	3,3 g/l
reducing sugars:	3,3 g/l
Titrierbare Säure:	5,7 g/l
total acidity:	5,7 g/l
Alkohol:	12% vol.
alcohol:	12% vol.
Weinbeschreibung:	Birnen und Äpfel, floraler Touch, dezente Holunderblüten. Vollmundiger Fruchtschmelz, dezente Süße mit angenehmen Säurespiel, trinkanimierender Abgang.
wine description:	Pears and apples, floral touch, subtle elderflower. Full-bodied fruit melt, subtle sweetness with a pleasant acidity, drinking-inspiring finish.

