

Datenblatt

Name:	francisco
Jahrgang:	2012
Sorten:	Winzersekt - Welschriesling, Grüner Veltliner
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen und Eisenberg tiefgründige mineralische Lehmböden und grüner Verwitterungsschiefer
Alter der Rebstöcke:	20 – 30 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C Nach traditioneller Methode in der Flasche vergoren und mindestens zwei Jahre auf der Feinhefe gelagert.
Füllung:	11. Dezember 2013
Flaschenzahl:	2100
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker	9,0 g/l
Säure:	9,0 g/l
Charakteristik:	Der Winzersekt besticht durch seine feine und lange anhaltende Perlage, ein fruchtiges für die beiden Rebsorten Welschriesling und Grüner Veltliner sehr typisches Aroma ergänzt durch zarte grüne Apfelnoten und unterstützt von dezenten Brioche- und Toastnoten und einem sehr langem Abgang.
Serviertemperatur:	6-8°C
Trinkreife:	2013 – 2017
GTIN:	9120065510014
Speisenempfehlung:	Aperitif und immer zwischendurch
Auszeichnungen:	AWC 2014 - Siegel der Jury wein.pur 6/2015 - 86 Punkte, sehr gut (drei Gläser) vinaria 07/2015 - 15,4 Punkte