

hütter

WEIN AUS ST. ANNA AM AIGEN



Sämpling 88

Jahrgang 2017

LAGE Großlage Steirisches Vulkanland

AUSBAU Lese 14. September 2017
gerebelt und 7 h Maischestandzeit
Vergärung temperaturgesteuert im
Edelstahltank.
Danach Feinhefelagerung.

Alter der Rebstöcke 6-18 Jahre

ANALYTISCHE WERTE Alk. 12,0 % Vol.
4,3 g/l RZ trocken
5,9 g/l Säure

Trinktemperatur 8-10° C

WEINBESCHREIBUNG Schöne süße und ausgewogene
Pfirsichfrucht, am Gaumen wunderschöne
Orangennoten, harmonischer Abgang.