



WEINGUT MUSTER
SÜDSTEIERMARK

OPOK 2007



Charakteristik:

Leicht mit 11,5% Vol. Alkohol und doch komplex durch vier sich wunderbar ergänzende Sorten. Im großen Holz für 18 Monate gereift und nach einem halben Jahr Flaschenlager bereit, genossen und getrunken zu werden. Der nach dem Boden (OPOK) benannte Wein, ist ein vielseitig einsetzbarer Begleiter zu Speisen und macht Lust auf Mehr.

Herkunft:

Aus der Lage Schlossberg

Vinifikation:

Lese von Hand Anfang bis Mitte Oktober 2007, Selektion im Weingarten, Rebeln und Quetschen, schonende Pressung über 4 Stunden, Vergärung im großen Holzfaß, 18 Monate Lagerung und Reifung im großen Holzfaß, abgefüllt im Mai 2009.

Daten:

Sorten: 30% Morillon, 30% Welschriesling, 20% Sauvignon Blanc, 20% Gelber Muskateller

Serviertemperatur: 12-14° C

Alkohol %vol / Säure g/l / Restzucker g/l: 11,5 / 5,3 / 0,7

Formate (Liter): 0,75

Verpackungseinheiten: 6 Flaschen per Karton