

## Roter Veltliner 2013 "the Orange"

Wie der Name schon sagt: Ein farbintensiver, würziger und "teeiger" Wein. Trotz niedrigem Alkoholgehalt von 12% entfaltet sich sein voller Körper am Gaumen.

Am besten wird er nicht zu kühl getrunken. Die optimale Trinktemperatur liegt bei etwa 15°C.

12,0% Alkohol  
0,5 Restzucker  
5,8 Säure

- Facts: Dieser Wein wurde auf der Maische mit natürlicher Hefe spontan und offen vergoren. Die Oxidation wurde während der Gärung gefördert. So ergibt sich die außergewöhnliche Farbe des Weines. Nach ca. drei Wochen Maischekontaktzeit wurde der Wein gepresst und lag für 18 Monate im kleinen Eichenholzfass. Danach erfolgte die unfiltrierte Abfüllung.



ESCHENHOF HOLZER

