

## Maischevergoren 2017 - Weingut Rebenhof



Nazione: Austria  
Regione: Stiria  
Geologia Terreno: ghiaia e marna  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Sauvignon blanc, Morillon, Riesling  
Annata: 2017  
Età delle Vigne: 20-40 anni  
Resa: 2500 litri  
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Invecchiamento: 2 anni in botti di rovere austriaco  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Grado Alcolico: 13%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

“Maischevergoren” 2017 è una cuvee di Sauvignon blanc, Morillon (Chardonnay) e Riesling, dal vigneto Witscheiner Herrenberg.

Macerazione e fermentazione per un anno con i propri lieviti. Invecchiato per due anni in botti di rovere austriaco, nessuna filtrazione e senza solfiti aggiunti.

Imbottigliato in autunno 2020.

“Maischevergoren” 2017 è una cuvee di Sauvignon blanc, Morillon (Chardonnay) e Riesling, da un singolo vigneto Witscheiner Herrenberg e con viti di 20-40 anni.

Macerazione e fermentazione per un anno con i propri lieviti. Invecchiato per due anni in botti di rovere austriaco, nessuna filtrazione e senza solfiti aggiunti.

Imbottigliato in autunno 2020.

METERI  
SELEZIONE VINI