



# Tröpftalhof

Weininformation:

**LeViogn 2016**



**Traubensorte:**

15 jährige Rebstöcke der Sorte Viognier aus einem südfranzösischen Weingartenschnitt

**Beschreibung:**

Der Wein präsentiert sich in einem leuchtenden hellgelb. Reife Frucht, gepaart mit Blütenaromen dominieren seinen süßen Duft. Am Gaumen geschmeidig und dennoch mit kräftigem Körper erinnert er an weißen Pfirsich und Aprikose. Er schließt er mit einem salzigen langen Abgang.

**Boden:**

Die Reben gedeihen auf einer sonnigen Hangterrasse auf ca. 300m Meereshöhe. Der Kalkschotterboden ist geprägt von einer verlebendigenden, biodynamischen Kompostarbeit.

**Ernte:**

Die Ernte der goldgelben Trauben erfolgt von Hand. Der Ertrag pro Hektar liegt bei 45 hl.

**Vinifizierung:**

Die vollreifen Trauben werden nach einer kurzen Mazerationszeit gepresst und anschließend direkt im 13 hl großen Eichenholzfass spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren. Dort reift der Wein für 9 Monate auf der Vollhefe und schwefelfrei bis kurz vor der Abfüllung. Wie alle unserer Weine kommt er unfiltriert in die Flasche

**Lagerfähigkeit:**

Optimale Trinkreife ab Mitte 2016 bis 2018

