

## Mouriberg, Biowein

### Weinbeschreibung

elegante Frucht, komplexe und üppige Tanninstruktur  
ausgebaut 36 Monate in kleinen Eichenfässern, ungefiltert

### Passend zu

Braten, Lamm, Steaks

<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Traubensorte:</b>	Cuvée
<b>Lesedatum:</b>	30. Oktober 2012
<b>Lesegradation:</b>	23 Grad KMW
<b>Gärung:</b>	spontane Maischegärung, 4 Wochen
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Barrique, ungefiltert
<b>Trinktemperatur:</b>	15-18 °C
<b>Weindaten:</b>	Natürlicher Alk. 15 Vol-%, Restsüße 1,9 g/l - trocken Säure 5,8 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 9 mg/l, gesamte schwefelige Säure 28 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l

**Vegan geeignet:** Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs