



Bezeichnung / name:	EXTRAVAGANZA
Sorte / variety:	Brauner Veltliner
Jahrgang / vintage:	2018
Riede / vineyards:	Holzweg
Bodentyp / type of soil:	Kalkhaltiger Tschernossem / <i>chalky tschernosem (black soil)</i>
Alter der Rebstöcke / age:	6 Jahre / 6 years
Ertrag / amount:	1 kg / Stock / 1 kg per vine
Ernte / harvest:	6. 09. 2018
Maischestandzeit /skin contact:	19 Stunden / 19 hours
Flaschenfüllung / bottling:	16.05.2019
Alkohol / alcohol:	11,6 % vol.
Säure / acidity:	4,9 g/L
Restzucker / residual sugar:	2,2 g/L trocken / dry
Ausbau / winemaking:	Handgelesen, Ganze Trauben in Presse fustgestampft, 19 Stunden Maischestandzeit, spontan vergoren und bis zur unfiltrierten Abfüllung in Glasballons auf der Feinhefe gelagert; mehrmals wurde die Hefe aufgerührt; / <i>19 hours of maceration on the skins, spontain fermentation storage in Glasballoons on the yeast until unfiltered bottling.</i>
Beschreibung / description:	Ausdruckstarker, eleganter Veltliner mit vollem auskleidendem Mundgefühl und milder Säure; erinnert im Aroma an Heu und Kräuter / <i>fine – elegant and smooth Veltliner, mouthwatering wine with great herbal finish;</i>
Speiseempfehlung / comparing food:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen./ <i>eat what you want and drink what you like.</i>
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / my thoughts:	
Verschluss Sache / closure:	Naturkork / natural cork
Hinweis für Allergiker / allergy advice:	enthält Sulfite / contains sulfites für Veganer geeignet / <i>suitable for vegans</i>