

WEINGUT GALLER

Pfalz - Deutschland



Cabernet blanc - 2018

Qualität:	QbA
Qualität (EU):	Geschützte geographische Angabe
Region:	Pfalz
Land:	Deutschland
Rebsorte:	Cabernet Blanc
Alkohol in vol. %:	12,22 vol. %
Restzucker:	2,60 g/l
Säure:	5,30 g/l
Ausbau:	Holzfass/Barrique
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	10-12 °C



Beschreibung

Intensiv, fruchtig, säurearm · neue, weiße Rebsorte aus der Cabernetfamilie entstanden

Vinifikation

Morderner Weißwein aus neuer, ressourcenschonder Rebsorte. Schonend gepresst, 2/3 spontan im Eichenfass gegoren, 8 Monate auf der Hefe gereift, biologischer Säureabbau, gefüllt mit nur einer groben Filtration

Weingutbeschreibung

Als familiengeführtes, pfälzisches Bio-Weingut sind wir seit 2017 nach den strengen Richtlinien von Bioland zertifiziert. Seit 2012 pflanzen wir ausschließlich neue, innovative Rebsorten, so genannte Piwis. Sie machen es möglich, den Pflanzenschutz auf ein Minimum zu reduzieren und unterstützen uns somit in unserem nachhaltigen, ressourcenschonenden Bio-Weinbau.