



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

Roter Veltliner

Winery: Bio-Weingut Sebastian Angerer



DETAILS

Type of wine:	white wine
Vintage:	2022
Country - region:	Österreich - Kamptal
Variety of vine:	Roter Veltliner
Taste:	dry
Bottle volume:	0.75 l
Quality:	Kabinett
Alcohol in vol. %:	13,00 vol. %
Residual sugar:	6,10 g/l
Acid:	5,40 g/l
Aged in:	Stainless tank
Allergenes:	contains sulfites
Drink at:	13 °C
Specialty:	extract-accented wine

Awards

Silver ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Vinification

Penible Handlese, gerebelt + kühle Maischestandzeit ca 7 Tagen bei 1°C. Abgepresst + Sedimentation mit 200g/hl Bentonit. Vergärung 2/3 spontan, 1/3 mit Trockenhefe. BSA während der Endgärung. Ca 6 Monate auf Feinhefe.