

DER WEINHAUER

Genießt das Collio

Norina
Pez

SCHIOPPETTINO
VENEZIA GIULIA
IGT



PRODUKTIONSGBIET: Dolegna del Collio.

TRAUBEN: 100% Schioppettino.

LAGE DES WEINBERGES: Collio

BODEN: Sandsteine und Mergelgestein eozänischen Ursprungs.

HÖHE: 95 m ü.M

TRAININGSSYSTEM: Guyot

TRAUBENERTRAG: 70 q / ha

ERNTENZEIT: Mitte Oktober.

WEINBEREITUNG: manuelle Ernte. Nach der Auslese können die Trauben 15-20 Tage lang mit ausgewählten Hefen gären. Nach dem Pressen werden 50% des Weins in Edelstahl und 50% des Weins in französische Eichenfässer gefüllt.

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

BESCHREIBUNG: rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Angenehmes Bukett mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen (meist grüner Pfeffer). Vollwein mit der richtigen Tannin-Balance.

SERVIERVORSCHLAG: Hervorragend zu weißen Fleischgerichten und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 16°-18°C

Säure 5,3 g/l



Günter Hauer +43 664 3267419

Doris Hauer +43 664 4493569

Hauer e.U. • Günter Florian Hauer
8572 Bärnbach • Knappenweg 2
+43 664 3267419
+43 664 4493569
office@hauer-eu.at

office@derweinhauer.at •
www.derweinhauer.at
<https://www.facebook.com/derweinhauer>
FN 545220w • LGZ Graz
ATU 30294204 VID: ATV2391730035

Volksbank Steiermark Mitte AG
IBAN AT964477019594840000
BIC VBOEATWWGRA

LIPIZZANER
HEIMAT
Steiermark

