



## „B“

<b>Weinsorte</b>	Rotwein 100% Dolcettotrauben, trocken ausgebaut
<b>Farbe</b>	transparentes Rubinrot mit lila Reflexen
<b>Nase</b>	fruchtig weinig
<b>Gaumen</b>	weicher Auftakt, ausbalancierte Säure/Tannin Struktur, vollmundig mit sortentypischen Aromen

<b>Weindaten</b>	„B“	DOC Regelung
<b>Alkohol</b>	12,5% – 13,5%	(Mindestalkohol 11,5%)
<b>Säure</b>	5,5 - 6 g/l	(Mindestsäure 5 g/l)
<b>Restzucker</b>	< 2 g/l	(Maximalwert 4,9 g/l)
<b>Extrakt</b>	25 g/l	(Mindestextrakt 22 g/l)
<b>Traubenmenge</b>	5300 Kg/ha	(max. 9000 Kg/ha)
<b>Weinmenge</b>	600 l/1000 Kg	(max. 650 l/1000 Kg)

<b>Fermentation</b>	ca. 12 Tage auf der Maische bis max. 30°C
<b>Hefe</b>	Spontanhefe (traubeneigene Hefe)
<b>Weinausbau</b>	12 Monate im Edelstahltank 12 Monate im kleinen Holzfass 6 Monate auf der Flasche nicht filtriert

<b>Weinberg</b>	Ciabot
<b>Größe</b>	5896 m <sup>2</sup> / 1967 Rebstöcke
<b>Alter</b>	über 35 Jahre
<b>Ausrichtung</b>	Süd / Südwest
<b>Höhe</b>	450 m. ü. M.