



## anduma 2021

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Weinsorte</b>        | <i>Rotwein-Cuvèe aus 66,5% Dolcetto- und 33,5% Barberatrauben, trocken ausgebaut</i>   |
| <b>Farbe</b>            | <i>Intensives, strahlendes purpurrot mit lila Reflexe und hoher Viskosität</i>   |
| <b>Nase</b>             | <i>Sauber nach dunklen Waldbeeren, Röstaromen und Kaffee</i>   |
| <b>Gaumen</b>           | <i>Die Nase wiederspiegelt sich vollmundig und harmonisch im Gaumen</i>  |
| <b>Weindaten</b>        | <i>anduma</i>  |
| <b>Alkohol</b>          | <i>14 %</i>  |
| <b>Säure</b>            | <i>5,94 g/l</i>  |
| <b>Restzucker</b>       | <i>0,14 g/l</i>  |
| <b>Extrakt</b>          | <i>26,8 g/l</i>  |
| <b>Traubenmenge</b>     | <i>5100 Kg/ha</i>  |
| <b>Produktionsmenge</b> | <i>406 Flaschen 0,75 l<br/>24 Flaschen 1,5 l</i>   |
| <b>Fermentation</b>     | <i>13 Tage auf der Maische bis max. 30 °C<br/>Vergärung mit Natur- und Reinzuchthefen</i>  |
| <b>Weinausbau</b>       | <i>Biologischer Ausbau im Weinberg und in der Cantina<br/>6 Monate im Edelstahltank<br/>12 Monate, 66,5% im 500 l Holzfass, 33,5% im Barrique<br/>6 Monate auf der Flasche</i> |
| <b>Weinberg</b>         | <i>Dolcetto und Barbera (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>  |
| <b>Größe</b>            | <i>7514 m<sup>2</sup> / 3200 Reben</i>   |
| <b>Reben gepflanzt</b>  | <i>1950, 1955 und 2017</i>   |
| <b>Ausrichtung</b>      | <i>Süd Südwest</i>   |
| <b>Erde</b>             | <i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>  |
| <b>Meereshöhe</b>       | <i>420 - 430 m. ü. M.</i>  |

cl