

BIRGIT BRAUNSTEIN



Magna Mater

Kurzbeschreibung: ein beseelter Wein

Servier-
und Speiseempfehlung: ein Wein für einen besonderen Anlass, für einen schönen Moment,...seidiges Tannin, elegante Struktur...langlebig und belebend. Mein aktuellster Beitrag für die Verbindung zwischen Natur und Tradition ist mein Amphorenwein „Magna Mater“ in streng limitierter Auflage. Es handelt sich um einen Blaufränkisch, der in keltischer Tradition in Tonkrügen eineinhalb Meter unter der Erde reift. Bei 16-18°C präsentiert sich dieser Wein in wunderschöner Harmonie und passt hervorragend zu „natural food“.

Daten zum Magna Mater

Weinbergslage: Heide, Glaubarinza
Rebsorten: 100 % Blaufränkisch
Jahrgang: 2013
Weinbaugebiet: Österreich
Status: Bio
Vinifikation: Gärung mit 8-monatiger Maischestandzeit in den Amphoren,
Lagerung: 1 Jahr in der Amphore gelagert, ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt
Boden: reiner Muschelkalkboden

Analysewerte

Alkohol: 13 %vol
Restzucker: 1 gr/l
Säure: 4 gr/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75l
Verschluss: Naturkork
Kartoninhalt: 6 Flaschen, streng limitierte Auflage!

"Lebe Freude!"