



BIRGIT BRAUNSTEIN

Magna Mater

Weinberglage:	Heide, Glauberintzer, reiner Muschelkalkboden
Rebsorten:	100 % Blaufränkisch
Jahrgang:	2011
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland
Status:	Bio, Vegan
Vinifikation:	Gärung mit 8-monatiger Maischestandzeit in den Amphoren, 1 Jahr im Barriquefaß gelagert, ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt
Charakteristik:	beseelter Wein.
Kurzbeschreibung:	ein Wein für einen besonderen Anlass, für einen schönen Moment,...seidiges Tannin, elegante Struktur...langlebig und belebend..
Analysewerte	
Alkohol:	12,5 %vol
Restzucker:	1 gr/l
Säure:	4,7 gr/l
Servier- und Speiseempfehlung:	Bei 16-18°C präsentiert sich dieser Wein in wunderschöner Harmonie.
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Naturkork
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"