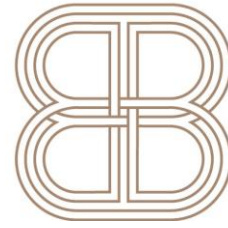


BIRGIT BRAUNSTEIN



MAGNA MATER

Kurzbeschreibung: ein beseelter Wein

Servier- und Speiseempfehlung: mein aktuellster Beitrag für die Verbindung zwischen Natur und Tradition ist der Amphorenwein „Mater Magna“ in streng limitierter Auflage. Es handelt sich um einen Chardonnay, der in keltischer Tradition in Tonkrügen eineinhalb Meter unter der Erde reift. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C, dekantieren und dem Wein viel Zeit zur Entfaltung geben, passt wunderbar zu „natural food“, aber vor allem solo getrunken wirken lassen

Daten zum Magna Mater

Weinbergslage: Glauberintzer, Fellner
Rebsorten: Chardonnay
Jahrgang: 2013
Weinbaugebiet: Österreich
Staus: Bio
Vinifikation: Vergärung mit Naturhefe in der Amphore, 8 monatige Maischestandszeit in der Amphore
Lagerung: 12 Monate im Holzfass, ungeschwefelt und unfiltriert auf die Flasche gezogen
Boden: reiner Muschelkalkboden

Analysewerte

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

Prämierungen: Wine Enthusiast – best orange wine International tasting

"Lebe Freude!"