



Fruitloops rot 2021

CLAUS PREISINGER

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	12.5 %
Residual Sugar:	1 g/l
Acid:	5.4 g/l
Certificates:	respect - BIODYN
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Aging Potential:	high (15 years)
Optimum Drinking Year:	2022 - 2032

Vineyard

Vineyard Site:

Die biodynamischen Trauben stammen aus mehreren Rieden, die in verschiedenen Abschnitten sowohl steinig-kieselig als auch kalkig sind. Das gibt den Trauben die ungläubliche Aromenvielfalt und führte geradewegs zum treffenden Namen :-)

Origin:	Austria, Burgenland
Quality grade:	Österreichischer Wein
Site:	Vineyard Selection
Site Type:	hillside
Varietal:	Blaufränkisch 50 % Cabernet Franc 25 % Syrah 25 %
Geographical Orientation:	south east, south, south west
Sea Level:	140 - 200 m
Soil:	lime large gravel large

Weather / Climate


Average Rainfall Per	145 - 150 mm
Vintage:	

Harvest and Maturing

Harvest:	handpicked
Grape Sorting:	manual
Malolactic Fermentation:	yes
Maceration:	3 day(s)
Mash Fermentation:	Semi Carbonic fermentation Stems: 100 % amphora 4 day(s) 100 % Carbonic fermentation Stems: 100 % 4 day(s) 20 %
Fermentation:	spontaneous amphora 1000 - 2000 L 13 - 15 day(s)
Filter:	unfiltered



Claus Preisinger | Goldbergstraße 60 | 7122 Gols | Austria

wein@clauspreisinger.at | www.clauspreisinger.at | www.instagram.com/c_lauser/ | 

Sulfur Added:	no
Maturing:	amphora 1000 L large wooden barrel 2000 L used barrel 8 month(s) amphora 1000 L 8 month(s)
Bottling:	DIAM

Product Codes

EAN:	912003505411 1
EAN / carton 6:	912003505412 8