



# Fruitloops rot 2022

CLAUS PREISINGER

<b>Wine Type:</b>	Still wine   red   dry
<b>Alcohol:</b>	12 %
<b>Residual Sugar:</b>	0.7 g/l
<b>Acid:</b>	6.1 g/l
<b>Certificates:</b>	respect - BIODYN
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	12 - 14 °C
<b>Aging Potential:</b>	high (15 years)
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2023 - 2033

## 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 :-)

<b>Origin:</b>	Austria, Burgenland
<b>Quality grade:</b>	Bio-Wein aus Österreich
<b>Site:</b>	Vineyard Selection
<b>Site Type:</b>	hillside
<b>Varietal:</b>	Blaufränkisch 65 % Cabernet Franc 35 %
<b>Geographical Orientation:</b>	south east, south, south west
<b>Sea Level:</b>	140 - 200 m
<b>Soil:</b>	lime   large gravel   large

## Weather / Climate


<b>Average Rainfall Per</b>	145 - 150 mm
<b>Vintage:</b>	

## Harvest and Maturing

<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Grape Sorting:</b>	manual
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Mazeration:</b>	3 day(s)
<b>Mash Fermentation:</b>	Semi Carbonic fermentation   Stems: 100 %   amphora   4 day(s)   100 % Carbonic fermentation   Stems: 100 %   4 day(s)   20 %
<b>Fermentation:</b>	spontaneous amphora   1000 - 2000 L   13 - 15 day(s)
<b>Filter:</b>	unfiltered
<b>Sulfur Added:</b>	no



Claus Preisinger | Goldbergstraße 60 | 7122 Gols | Austria

wein@clauspreisinger.at | www.clauspreisinger.at | www.instagram.com/c\_lauser/ 

**Maturing:** amphora | 1000 L  
large wooden barrel | 2000 L | used barrel | 8 month(s)  
amphora | 1000 L | 8 month(s)

**Bottling:** DIAM | Lot Number: L-FLR22

## Product Codes

**EAN:** 912003505526 2

**EAN / carton 6:** 912003505527 9