



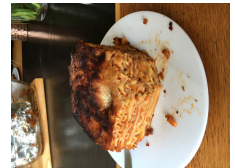
ROTFRANZ 2022

Origin: Salzburg
Quality grade: VDP, AOP
Normal Classification: Première Cru
Site Type: terraces, plains
Varietal: Blauer Zweigelt 55 %
Soil: amphibolite
alluvial gravel



CELLAR

Fermentation: spontaneous
Malolactic Fermentation: yes
Sulfur Added: yes, mash, must, wine
Filter: layer filtration



DATA

Wine Type: Still wine | red
Alcohol: 123 %
Residual Sugar: 55 g/l
Acid: 76 g/l
Certificates: Demeter, Schmecke das Leben
Drinking Temperature: 4 °C
Aging Potential: 56 years



Schmecke das Leben
bis bevergend pur.

AWARDS

AWC Vienna: Gold

WINE DESCRIPTION

ich habe jetzt schon mit ihm und ich hoffe du hast gut schlafen und du bist gut

WINERY

so eine tolle weinerei