



# Fruitloops weiss 2023

CLAUS PREISINGER

**Wine Type:** Still wine | white | dry

**Alcohol:** 11.5 %

**Residual Sugar:** 0.7 g/l

**Acid:** 6.1 g/l

**Certificates:** respect - BIODYN

**Allergens:** sulfites

**Drinking Temperature:** 12 - 14 °C

**Aging Potential:** high (15 years)

**Optimum Drinking Year:** 2024 - 2034

## 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:** Bio-Wein aus Österreich

**Site:** Vineyard Selection

**Site Type:** hillside

**Varietal:** Scheurebe 50 %

Furmint 25 %

Riesling 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

**Mazeration:** 7 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 | 

<b>Sulfur Added:</b>	no
<b>Maturing:</b>	amphora   1000 L large wooden barrel   2000 L   used barrel   8 month(s) amphora   1000 L   8 month(s)
<b>Bottling:</b>	DIAM   Lot Number: L-FLW23

## Product Codes

<b>EAN:</b>	912003505565 1
<b>EAN / carton 6:</b>	912003505566 8