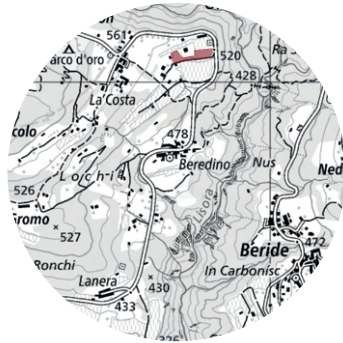


Marlene



Lage:

Sessa – La Costa

Trauben

100% Sauvignon blanc

Herstellung:

Die Trauben wurden abgebeert, leicht gequetscht, und während 48 Stunden in einem Stahltank ohne Schwefelbeigabe gekühlt mazeriert. Die Trauben wurden danach mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der gewonnene Most wurde auf natürliche Weise mostoxidiert und während weiteren 24 Stunden in einem Stahltank gekühlt sedimentiert. Für die weitere Vinifikation wurde Marlene in ein Schweizer Holzfass aus slowenischer Akazie gelegt, wo sie bis zur Abfüllung verblieb. Die Gärung dauerte zwei Wochen und wurde mit Hilfe einer Bio-Hefe durchgeführt. Die Gärtemperatur belief sich zwischen 18 und 22 Grad. Es wurde ein biologischer Säureabbau (BSA) durchgeführt. Während drei Monaten wurde einmal wöchentlich die Hefe aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde unfiltriert abgefüllt.

Bemerkung:

Ein reiner Barrique-Wein, den wir auch als «Blanc Fumé» bezeichnen. Im Gegensatz zu ihrer Schwester Penelope, nutzt Marlene die Wirkung des männlichen Accessoires Holz und dessen betörenden Wirkung von Rauchschwaden. Ein Ablenkungsmanöver, welches den fruchtigen und rassigen Kern des Weines nicht gänzlich kaschieren will. Wie alle unsere Weine freut sich die Marlene, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	15.09.2020
Gesamtsäure	64 g/l
pH	3,2
Restzucker	-
Alkohol	12,0 Vol%
Freier Schwefel	16 mg/l
Schwefel gesamt	52 mg/l
Anzahl Flaschen	332
Ideale Trinktemp.	ca. 12 Grad

