



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Einzelstück
Name des Weingutes:	Markus Schneider
Jahrgang:	2013
Herkunft:	Pfalz (D)
Rebsorte:	100 % Portugieser
Alter der Rebstöcke:	über 80 Jahre
Art des Bodens:	sandiger Kies-Terrassenschotter

Datum der Lese (Monat/Jahr):	2012
Lesevorgang:	Handlese von hochreifen und gesunden Trauben
Zuckergradatation: 90° Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar:
Vinifizierung:	Traditionelle Maischegärung im Holz - Gärbottich mit anschließender Standzeit von 2 Wochen, schonende Pressung unter geringem Druck, danach ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä). Lagerung in neuen (40%) und mehrjährigen (60%) Holzfässern aus französischer Eiche.
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	k.A.

Alkohol: 14,2 % vol.	Restzucker: 3,3 g/l
Säure: 4,9 g/l	Gesamtschwefel: k.A. mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	k.A.

Charakteristik:	k.A.
Speiseempfehlung:	k.A.
Biozertifiziert nach:	./.



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr