

Pepino



Sorte und

Zuckergradation: Grüner Veltliner 17,0°KMW
Sauvignon Blanc 18,0° KMW
Gelber Muskateller 17,5°KMW
Rivaner 17,0°KMW

Lesezeitpunkt: von 26. bis 30. September 2016

Lage der Weingärten: nordwestlich der alten Wein-
stadt Krems

Alter der Rebstöcke: durchschnittlich 30 Jahre

Verarbeitung der Trauben:

Gesunde Trauben wurden ohne
Fermentation schonend gepresst.
15 Stunden wurde der Most durch
Absetzen lassen vorgeklärt und
anschließend mittels Reinzucht-
hefe im Stahltank temperatur-
kontrolliert bei 16°-18° vergoren.

Gärung und Ausbau: im Stahltank

Charakteristik: in der Nase feiner Zitrus-Hollunder-
duft, charmant, frisch, jugendlich,
saftig, schönes Säurespiel mit viel
Finesse, unkompliziertes
Trinkanimo

Abfüllung: 20. Jänner 2017

Alkohol: 11,8 %vol.

Säure: 6,7 g/l

Restzucker: 3,4 g/l



Weingut Josef Schmid GmbH
3552 Stratzing/Krems
+43 - (0) 27 19 / 82 88

weingut@j-schmid.at, www.j-schmid.at

