



HERRENHOF LAMPRECHT

ARTISAN HANDCRAFTED WINES

KONTAKT:

PÖLLAU 43

8311 MARKT HARTMANNSDORF

STEIERMARK - ÖSTERREICH/AUSTRIA

TEL: +43(0)699 17149689

MAIL: OFFICE@HERRENHOF.NET

WEB: WWW.HERRENHOF.NET

WEB2: WWW.BUCHERTBERG.COM

FURMINT
vom Sandstein
2020

//FU20



Sorte: Furmint

Lage: Buchertberg

Hanglage, Süd-Südostausrichtung

Alter Rebstöcke: 3-11 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss

Boden: tertiäre Sedimente - Sand, vor allem kalkiger Sandstein, Schluff

Vergärung: spontan, Naturhefen

Ausbau: halbes und ganzes Startin-Fass

Analysedaten: 11,6 vol% 0,2g/l RZ 6,1g/l Sre

Lagerfähigkeit: 2031+

Serviertemperatur: 11-12°C

(bitte nicht zu kalt servieren!)

DEKANTIEREN empfohlen

Hergestellt nach den Richtlinien der Herrenhof Charta.

Veganer Wein



pls USE a
BIG
GLASS!

Furmint ist die große, unbekannte Rebsorte Südost-Europas!



Wine is natural health food.



Gottfried Lamprecht

der Winzer: Gottfried Lamprecht