

ÜBERSCHÄUMEND

SCHAUMWEIN

FUNKELNDES ROSAROT, FRUCHTIG AROMATISCHE ROTE BEERENNOTEN:
BELEBEND & AROMATISCH NACH WALDERDBEEREN, MIT VIEL FEINER, AN-
HALTENDER PERLAGE, LANG ANHALTENDER ABGANG: TROCKEN & **VERFÜHRUNG**



Bauch bekennt Farbe: ROSAROT = WEIß



REBSORTE

Direktträger

WEINBAUGEBIET

Steiermark

GROßLAGE

Steirisches Vulkanland

Böden aus sandigen Lehmen, geringmächtige Schotterkörper als Unterlage, Ablagerung von Verwitterungsmaterial sowie von Ort zu Ort verschieden stark ausgeprägt vulkanische Beeinflussungen. Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.

RIEDEN

Verteilt über das Steirische Vulkanland

ALTER DER REBSTÖCKE

9 - 81 Jahre

WERTE

11.5 Vol.% - Säure: 8.0 g/l – Restzucker: extra brut

AUSBAU & LAGERUNG

20 Monate Flaschenvergärung und Lagerung auf Hefe

TRINKTEMPERATUR

6°C

SPEISENEMPFEHLUNG

Erstklassiger Aperitifwein, wundervoller Begleiter zu hellem Fleisch und Austern. Ein Schaumwein zum **Anbeißen...** Sommer, Sonne, Blumenwiese, Flirt und **ÜBERSCHÄUMEND**



PLODER – ROSENBERG
A-8093 St. Peter / O., Unterrosenberg 86
office@ploder-rosenberg.at; www.ploder-rosenberg.at