

# AERO – für Luft

BIODYNAMISCH & VEGAN

DÜFTIG & WOHLSCHMECKEND: BETÖRENDE VIELSCHICHTIGE FRUCHTASSOZIATIONEN, ROSENBLATT, FEIN HERBAL: HEU TROCKEN & *FANTASIE*



Bauch bekennt Farbe: GELBORANGE - OLIVEGRÜN

JAHRGANG

| 2016

REBSORTE

| 40 % Muscaris (= PiWi: Solaris x Muskateller), 25 % Gelber Traminer, 25 % Gelber Muskateller, 10 % Sauvignon Blanc

WEINBAUGEBIET

| Vulkanland Steiermark

GROßLAGE

| **Steirisches Vulkanland**

Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.

RIEDEN

| Alte Riede, Kreuzfeld, Luttenberg

BODENBESCHAFFENHEIT

| Vulkanischer Unterbau; Auflage Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln

ALTER DER REBSTÖCKE

| 7 - 20 Jahre

WERTE

| 12,5%vol.

GÄRFÜHRUNG

| auf der Maische (samt Stielgerüst) in georgischen Kwevris (Tonamphoren) vergoren; 150 Tage Maischestandzeit

AUSBAU & LAGERUNG

| Kontaktzeit mit Feinhefe in der eiförmigen Tonamphore für 30 Monate; 5mg/l Schwefelgabe vor der Füllung, unfiltriert

TRINKGENUSS

| 13°C; sanft in Schwebelage gebrachtes Feinhefedepot gereicht dem Wein zum Vorteil - Dekantieren

LAGERPOTENTIAL

| bei idealer Lagerung bis 2040

SPEISEEMPFEHLUNG

| Passend zur veganen Küche, asiatische Gewürzcke, Antipasti, Fischvielfalt & Käse  
Teilen Sie **Lebens-** und **Weinfreude** mit Freunden.

