

# BLANCA – Natural - unfiltriert

## BIODYNAMISCH & VEGAN

RASSIG & BETÖRENDE: EXOTISCH REIFER FRUCHTKORB, ROSMARIN, HASELNÜSS, JASMIN, ANIS, PULVRIG-STRAFF: TROCKEN & IMPLSION

Großes Gold mit 98 PAR Punkten beim Int. PIWI - Weinpreis



Bauch bekennt Farbe: ZIMTROT - PINKORANGE



### JAHRGANG

2017

### REBSORTE

**80% Sauvignier gris** = PiWi Sorte  
(pilzwiderstandsfähige Kreuzung aus Cabernet Sauvignon x Bronner)  
**7% Muskateller, 6% Muscaris** (= PiWi aus Solaris x Muskateller),  
**2,5% Bronner** (=PiWi aus Merzling x GM 6494) **2,5% Grüner Veltliner**

### 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

Steinriede, Kreuzfeld, Eichholz, Alte Riede

### BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln, Kalkeinflüsse in der Steinriede

### ALTER DER REBSTÖCKE

6-25

### WERTE

12,5%vol. :: SRE: 5,8 g/l :: RZ: 0,3g/l :: KMW: 19,5°

### GÄRFÜHRUNG

50/50 Saft- & Maischegärung, 50% Saftanteil nach 3 Tagen Maischstandzeit gepresst und zur Gärung, Malolaktik und Reifung in das 600lt Eichenfass gelegt; 50% Maischegärung samt Stielgerüst für einen Monat im Holzgärständer, danach Pressung-Wein in das 600lt Holzfass zur Reifung

### AUSBAU & LAGERUNG

samt der Vollhefe für 12 Monate, restlichen Monate bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe – beides im 600l Startin (Eichenfass) ohne Filtration & mit 20mg/l Schwefelgabe in die Flasche gefüllt KW 17/19

### TRINKTEMPERATUR

12°C

### LAGERPOTENTIAL

bei idealer Lagerung bis 2040

### SPEISENEMPFEHLUNG

Höchstes Maß an Bekömmlichkeit für Körper, Geist & Seele!  
Geröstete Erdäpfel, Geräucherter Stör, Seetang, Lammkeule mit Ingwermarinade und Artischocke



PLODER – ROSENBERG

A-8093 St. Peter / O., Unterrosenberg 86

office@ploder-rosenberg.at; www.ploder-rosenberg.at