

FEJRO – für Feuer

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT

WÜRMENT & WÜRZIG: GOJIBEERE, KAMILLE, ORANGENZESTEN,
ZIMT, HAGEBÜTTE, PROPOLIS, GRANATAPFEL; TROCKEN & **FÜRORE**



Bauch bekennt Farbe: ROSAROST - VIOLETT



JAHRGANG	2017
REBSORTE	60% Sauvignier Gris, 40% Gelber Traminer
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	Mitteregg & Kreuzfeld
BODENBESCHAFFENHEIT	Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln
ALTER DER REBSTÖCKE	5 - 11 Jahre
WERTE	12.4 %vol.
GÄRFÜHRUNG	Vergoren in Tonamphoren auf der Maische; 210 Tage Maischestandzeit (7 Monate)
AUSBAU & LAGERUNG	Kontaktzeit mit Feinhefe in der Tonamphore für weiter 28 Monate (Amphore); unfiltriert, ohne Schwefelzugabe in die Flasche gefüllt;
TRINKTEMPERATUR	13°C
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2037
SPEISEEMPFEHLUNG	Wild, Leber, Käferbohne, französische Trüffelkartoffel Teilen Sie Lebens- und Weinfreude mit Freunden.



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