

LINEA CHARDONNAY

BIODYNAMISCH & VEGAN

ELEGANT & MINERALISCH. NÜSSE, PFIRSICH,
RÜCKGRAD, VIBRIEREND: TROCKEN & *MYTHOS*



Bauch bekennt Farbe: GOLDORANGE - OCKER

JAHRGANG	2017
REBSORTE	Chardonnay
WEINBAUGEBIET	Vulkanland 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	Rosenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	Lehmiger Schluff, schwach schottrig, humos
ALTER DER REBSTÖCKE	33 Jahre
WERTE	13,5 Vol.% - Säure: 5,1 g/l; Restzucker: 1,1 g/l KMW 20,0°
GÄRFÜHRUNG	Spontangärung & Malolaktik in getoasteten 600 lt Eichenfässern nach 3 tägiger Maischestandzeit; 20% der Trauben für 1 Monat auf der gerebelten Maische im 600lt Fass
AUSBAU & LAGERUNG	Reifung in 600 lt Eichenfässer mit Luftsymbiose auf der Vollhefe für 12 Monate, die restlichen Monate bis zur Füllung (KW 28/19) auf der Feinhefe; 5mg/l Schwefelgabe vor der Füllung, ohne Filtration
TRINKTEMPERATUR	12°C und auch darüber
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2045
SPEISEEMPFEHLUNG	Sauerkrautquiché, geschmorte Lammschulter Ein sinnlicher, unvergesslicher Genuss!



BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG

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

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