

LINEA PINOT GRIS

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

BESONNEN & *VOLLREIF*. SCHMELZBIRNE, HIMBEERBLATT;
FENCHEL, ERDNÜSSE, KARAMEL, TROCKEN & *CHARME*



Bauch bekennt Farbe: ORANGEROT = KUPFER



JAHRGANG	2017
REBSORTE	Grauburgunder (Ruländer, Pinot Gris)
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	Luttenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	Lehmiger Schluff, schwach schottrig, humos
ALTER DER REBSTÖCKE	13 Jahre
WERTE	13,8 Vol.% - Säure: 5,4 g/l; Restzucker: 0,2 g/l; KMW 20,5°
GÄRFÜHRUNG	gemächliche Spontanvergärung in getoasteten 600 l Startinfässern; 20% für einen Monat auf der Maische
AUSBAU & LAGERUNG	12 Monate auf der Vollhefe in der 600lt Eiche; Restliche Zeit bis zur Füllung (KW28/19) auf der Feinhefe im Großholz
TRINKTEMPERATUR	12°C und auch darüber
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2040
SPEISENEMPFEHLUNG	Rehbraten auf Walnuß; Spätzle mit Rotkraut; Ein sinnlicher, unvergesslicher Genuss!



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