

LINEA SAUVIGNON BLANC - unfiltriert

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &

VEGAN ZERTIFIZIERT

Wir **RZIG** & SCHMEICHELND. TOMATENGÄST, KRÄUTERWIESE:
VIELSCHICHTIG MIT KOMPLEXER STRUKTUR: TROCKEN & *INSPIRATION*



Bauch bekennt Farbe: GOLDGELB - BLAUGRÜN



JAHRGANG

| 2016

REBSORTE

| **Sauvignon Blanc**

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

| 19 Jahre

WERTE

| 12,5 Vol.% - Säure: 4,7 g/l; Restzucker: 0,2 g/l; KMW 19,0°

GÄRFÜHRUNG

| gemächliche und kühle Spontanvergärung in getoasteten 600 l Startinfässern

AUSBAU & LAGERUNG

| Lagerung/Reifung in 600 lt Eichenfässern samt Luftsymbiose

TRINKTEMPERATUR

| 12°C und auch darüber

LAGERPOTENZIAL

| bei idealer Lagerung bis 2040

SPEISEEMPFEHLUNG

| Carpaccio, Parmesan und Rucola, Hähnchen mit Mangold & Paprika.
Ein sinnlicher, unvergesslicher Genuss!



PLODER – ROSENBERG

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

Tel. 03477 3234; office@ploder-rosenberg.at; www.ploder-rosenberg.at