

LINEA SOUVIGNIER GRIS

BIODYNAMISCH & VEGAN

WIRZIG & CHARAKTER, RIBISELN, ROSMARIN, GETROCKNETE FRÜCHTE;
VIELSCHICHTIG MIT SAFTIGER STRUKTUR; TROCKEN & **ORGANELL**



Bauch bekennt Farbe: ZWIEBELROT - OLIVGRÜN



JAHRGANG

2017

REBSORTE

Souvignier Gris

(PiWi-Sorte: Kreuzung aus Cabernet Sauvignon x Bronner)

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

Mitteregg, Süd/Südwest, 350m Seehöhe

BODENBESCHAFFENHEIT

sandiger Lehm, Steillage

ALTER DER REBSTÖCKE

5 Jahre

WERTE

13.5 Vol.% - Säure: 6,3 g/l; Restzucker: 0,4 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 Maische im 600lt Fass

AUSBAU & LAGERUNG

Reifung in 600 lt Eichenfässer mit Luft symbiose 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

13°C und darüber

LAGERPOTENZIAL

bei idealer Lagerung bis 2045

SPEISEEMPFEHLUNG

Buchweizenrisotto mit Blattspinat & Karottenpüree, Steakparty, Grillabend



PLODER – ROSENBERG

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

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