

MARO BESEELT²

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

FLIEßEND & HERZHAFT, ÄTHERISCH NACH ORANGENZESTEN UND SAIBEI,
HEILERDE, BUNTE EXOTIK, STRAFF VERWOBEN UND GEHEIMNISVOLL,
TROCKEN & MYSTIK



Bauch bekennt Farbe: PINK - QUELLBLAU



JAHRGANG

| 2013/14/15

REBSORTE

| **50 % Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc, 5% Muscaris**
(PIWI-Kreuzung aus Gelber Muskateller x Solaris)

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

| Rosenberg

BODENBESCHAFFENHEIT

| Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln

ALTER DER REBSTÖCKE

| 6 - 23 Jahre

WERTE

| 12.7%vol. :: SRE: 5.0 g/l :: RZ: 0.7 g/l :: KMW: 19.5°

GÄRFÜHRUNG

| Vergoren in Tonamphoren & 600l Eichenfässer auf der Maische, mit teilweißer Gärung auf den ganzen Trauben (samt Putz & Stiel); 120-365 Tage Maischestandzeit

AUSBLAU & LAGERUNG

| Kontaktzeit mit Feinhefe in eiförmigen Tonamphoren für weitere 12 Monate; danach Abzug in die Flasche

TRINKTEMPERATUR

| 13°C; sanft in Schwebelag gebrachtes Feinhefedepot gereicht dem Wein zum Vorteil; mutige Dekantieren

LAGERPOTENTIAL

| bei idealer Lagerung bis 2035

SPEISENEMPFEHLUNG

| Forelle mit Roter Rübe & Krenn, Kräutersalat mit Büffelherz
Teilen Sie **Lebens-** und **Weinfreude** mit Freunden.



PLODER – ROSENBERG

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

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