

GELBER MUSKATELLER - *Natural – unfiltriert*

Die Flasche vor dem öffnen auf den Kopf stellen!

Biodynamisch & Vegan

EINLADEND & FRÜCHTIG, WÜRZIGE ZITRONENMELISSE, NELKEN & EXOTIK, FRECH, TÄNZELNDE JASMINBLÜTE, TROCKEN & **LEBENDIGKEIT**



Bauch bekennt Farbe: GELB = GRÜNGELB



JAHRGANG	2019
REBSORTE	Gelber Muskateller
WEINBAUGEBIET	Vulkanland Steiermark
RIEDEN	Rosenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	sandige Lehmböden mit Schotterinseln
ALTER DER REBSTÖCKE	18 Jahre
WERTE	10,0 %vol. :: SRE: 4,6 g/l :: RZ: 0,3 g/l :: KMW: 15.0°
GÄRFÜHRUNG	Spontane gemächliche Vergärung im Tank und im 300 lt Barrique.
AUSBAU & LAGERUNG	7 Monate auf der Vollhefe im Tank und den Fässern, 4 Monate auf der Feinhefe im Tank. 15mg/l Schwefelgabe & via 550er Zelluloseschichten auf Flasche gezogen Füllungen: KW 17/19 & 28/19
TRINKTEMPERATUR	11°C
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2026
SPEISEEMPFEHLUNG	belebt Empfänge/Begrüßungswein, hervorragend zu Wiesensalat mit kräutrigem Pesto, Glas bei Glas.



PLODER – ROSENBERG

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

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