

RUGA – für ROT

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN



Bauch bekennt Farbe: GELBORANGE - OLIVEGRÜN



JAHRGANG	2018
REBSORTE	100 % Cerason
WEINBAUGEBIET	Steirisches Vulkanland
GROßLAGE	Steiermark
RIEDEN	Alte Riede
BODENBESCHAFFENHEIT	tiefgründige, kalkfreie, mittelgründige Böden aus tertiären Sedimenten, unten sandiger Schluff, Schotterinseln samt Eisen-Mangankonkretionen
ALTER DER REBSTÖCKE	23 Jahre
WERTE	12,0%vol. :: SRE: 6,3 g/l :: RZ: 1.0 g/l :: KMW: 18,5°
GÄRFÜHRUNG	Maischegärung im 600lt Barrique für 3 Wochen
AUSBAU & LAGERUNG	Kontaktzeit mit Vollhefe im selben 600lt Eichenfass bis zur Flaschenfüllung: L 34/21, kein Schwefel Zusatz
TRINKGENUSS	12-15°C; mutige Dekantieren
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2040
SPEISENEMPFEHLUNG	Beiriedschnitte mit Fisolen-Linsen Ragout; Steinpilze; Löwenzahnsalat



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