

# VIVAS

*TÄNZELND & DUFTIG, ZITRONENVERBENE, BLÜTENBAD, SAFTIG,  
AROMATISCHER CHARMEUR, MORGENTAU, TROCKEN & LEICHTSINN*



Bauch bekennt Farbe: *GRÜNGELB - ZITRONENGELB*



<b>JAHRGANG</b>	2019
<b>REBSORTE</b>	33% Blüten Muskateller, 33% Sauvignac, 22 % Muscaris, 12% Gelber Muskateller
<b>WEINBAUGEBIET</b>	Vulkanland Steiermark
<b>GROßLAGE</b>	<b>Steirisches Vulkanland</b> 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.
<b>RIEDEN</b>	Alte Riede, Eichholz, Kapellen
<b>BODENBESCHAFFENHEIT</b>	Lehmyger Schluff, schwach schottrig, humos
<b>ALTER DER REBSTÖCKE</b>	1-20 Jahre
<b>WERTE</b>	10,0 Vol.% - Säure: 5,5 g/l; Restzucker: 0,5 g/l
<b>GÄRFÜHRUNG</b>	20 Std. Maischestandzeit, spontane Gärung im Edelstahl
<b>AUSBAU &amp; LAGERUNG</b>	Bis zur Füllung auf der vollen Hefe. (erste Füllung: L 34/20) Unfiltriert.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	11°C und auch darüber
<b>LAGERPOTENZIAL</b>	bei idealer Lagerung bis 2030
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Feingliedrig fruchtig/verlockende Cuvée für jede Speise, Moment oder Anlass, welcher nach einem aromatischen Klassiker dürstet. Umfangreiche Aromatik erleichtert dem Genießer und kurz angehängtem Fachpersonal die Entscheidungsfindung sowie Empfehlungssicherheit.

