

AERO – für Luft

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

TÄNZELND & DUFTIG: BETÖRENDE VIELSCHICHTIGE
FRUCHTASSOZIATIONEN, LITSCHI, BLÜTEN, MANDEL,
HEU, ROSENBLATT, ZITRUS; TROCKEN & *FANTASIE*



Bauch bekennt Farbe: GELBORANGE - OLIVEGRÜN



JAHRGANG	2013
REBSORTE	35 % Sauvignon Blanc, 25 % Gelber Traminer, 25 % Gelber Muskateller, 15 % Muscaris
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	5 - 20 Jahre
WERTE	12.7%vol. :: SRE: 4.4 g/l :: RZ: 1.3 g/l :: KMW 19.0°
GÄRFÜHRUNG	Vergoren in Tonamphoren auf der Maische; 120 Tage Maischestandzeit
AUSBAU & LAGERUNG	Kontaktzeit mit Feinhefe in der eiförmigen Tonamphore und im Eichenfass für 23 Monate
TRINKGENUSS	13-14°C; sanft in Schwebelage gebrachtes Feinhefedepot gereicht dem Wein zum Vorteil; mutige Dekantieren
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2037
SPEISEEMPFEHLUNG	Passend zur veganen Küche, Antipasti oder einer Fischvielfalt. Teilen Sie Lebens- und Weinfreude mit Freunden.

