

BLANCA

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

RASSIG & BETÖRENDE: EXOTISCH REIFER FRUCHTKORB, ROSMARIN,
HASELNUSS, JASMIN, ANIS, PULVRIG-STRAFF: TROCKEN & IMPLSION



Bauch bekennt Farbe: ZIMTROT - PINKORANGE



JAHRGANG

2016

REBSORTE

40% Sauvignier gris PIWI Sorte
(pilzwiderstandsfähige Kreuzung aus
Cabernet Sauvignon & Bronner)
20% Grauburgunder, 20% Bronner, 20% Grüner Veltliner

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

Mitteregg, Steinriede und Rosenberg

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln, Kalkeinflüsse in
der Steinriede

ALTER DER REBSTÖCKE

4-25

WERTE

12,8%vol. :: SRE: 5,3 g/l :: RZ: 0,3g/l :: KMW: 19,5°

GÄRFÜHRUNG

gemächliche Maische Vergärung samt Stiel von 50% der Menge,
danach Malolaktik und Reife im 600l Startin
ohne jegliche Additive und technische Intervention

AUSBAU & LAGERUNG

Kontaktzeit mit Feinhefe im 600l Startin
ohne Filtration und minimaler Schwefelgabe in die Flasche gefüllt
KW 47/17

TRINKTEMPERATUR

12°C

LAGERPOTENTIAL

bei idealer Lagerung bis 2040

SPEISENEMPFEHLUNG

Höchstes Maß an Bekömmlichkeit für Körper & Seele!
Geräucherter Stör, Seetang, Lammkeule mit Ingwermarinade und
Artischocke



BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG

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

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