

FEJRO – für Feuer

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

Wärmend & Würzig: GOJIBEERE, KAMILLE, ORANGENZESTEN,
ZIMT, HAGEBÜTTE, PROPOLIS, GRANATAPFEL, TROCKEN & **FURORE**



Bauch bekennt Farbe: ROSAROST - VIOLETT



JAHRGANG	2015
REBSORTE	75% Sauvignier Gris, 15% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
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
ALTER DER REBSTÖCKE	4 - 20 Jahre
WERTE	13.3 %vol. :: SRE: 5.5 g/l :: RZ: 0.5 g/l :: KMW: 20.0°
GÄRFÜHRUNG	Vergoren in Tonamphoren auf der Maische; 120 Tage Maischestandzeit
AUSBAU & LAGERUNG	Kontaktzeit mit Feinhefe in der Tonamphore für weiter 18 Monate (noch in der Amphore); wird ohne Filtration und Schwefelzugabe in die Flasche gefüllt; Eben ECHTWEIN von Ploder – Rosenberg, nichts als Weintrauben, Herzblut & Geduld!
TRINKTEMPERATUR	13°C
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2030
SPEISENEMPFEHLUNG	Rare in Wild, Leber, Käferbohne, französische Trüffelkartoffel Teilen Sie Lebens- und Weinfreude mit Freunden.



BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG

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

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