

# GRAUBURGUNDER

Zertifiziert – Biodynamisch - Vegan  
meisterlich handwerkliche Erzeugnisse  
vom Demeterbetrieb

GOLDGELB MIT LEICHTEN RÖTLICHEN REFLEXEN;  
SAMTIG & UMFASSEND: MANGO, KANDIERTER HONIG, ROTES BASILIKUM, MANDEL,  
SELLERIESCHALE; GAUMENFÜLLEND MIT REIFEPOTENZIAL, LANG ANHALTEND; HALBTROCKEN  
HAISON



Bauch bekennt Farbe: GOLDGELB = ORANGE GELB



JAHRGANG	2016
REBSORTE	<b>Grauburgunder</b> (Pinot Gris, Ruländer)
WEINBAUGEBIET	100% Österreich, 100% Bio
GROßLAGE	Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Luttenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	sandiger Lehm mit schottrigem Untergrund, Opok
ALTER DER REBSTÖCKE	18 Jahre
WERTE	12.5%vol. :: SRE: 4,9 g/l :: RZ: 7.7 g/l :: KMW 19.0°
GÄRFÜHRUNG	Spontan gemächliche Vergärung im Großholzfass
AUSBAU & LAGERUNG	Teilmalolaktik (Biologischer Säureabbau) sowie Hefekontakt & Reifung im Großholzfass
TRINKTEMPERATUR	10°C
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2023
SPEISEEMPFEHLUNG	wunderbarer Begleiter zu Nudelgerichte mit Pilze, Gemüsesugo, gefüllten Paprika, Crepes mit Gemüseragout, Ravioli mit Ricotta und Spinat - <b>Genuss</b> für feinfühlige Stunden...





**BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG**

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

[office@ploder-rosenberg.at](mailto:office@ploder-rosenberg.at); [www.ploder-rosenberg.at](http://www.ploder-rosenberg.at)