

LINEA GRÜNER VELTLINER

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

BETÖRENDE & PFEFFRIG: PISTAZIE, JUNGFERNHEU, GELBFLEISCHIG,
ZITRUSRASPEL, HONIGMELONE, MOKKA; TROCKEN & CHARISMA



Bauch bekennt Farbe : GOLDGELB - GRÜNGELB



JAHRGANG	2016
REBSORTE	Grüner Veltliner
WEINBAUGEBIET	Kremstal
GROßLAGE	Hollenburg Böden aus Kieselstein & Kalk. Atlantische Luftmassen gepaart mit pannonischer Milde, geschützt durch den Dunkelsteiner Wald, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Terrassenlage Hollenburger Kogl
BODENBESCHAFFENHEIT	Muttergestein Hollenburger Konglomerat; Löss, Kieselsteine, Kalkreich, pH 7,2; 300m Seehöhe
ALTER DER REBSTÖCKE	35 Jahre
WERTE	12.5%vol. :: SRE: 6.1 g/l :: RZ: 1.0 g/l :: KMW: 19.0°
GÄRFÜHRUNG	nach 24 Stündiger Mazeration auf ganzen Trauben ungezügelte Spontangärung und Malolaktik im getoasteten 600 l Startin
AUSBAU & LAGERUNG	danach 13 Monate samt Vollhefe in dickwandigen 600 l Startinfässern, ohne Additive, geringe Schwefelgabe; gefüllt KW 47/17
TRINKTEMPERATUR	12°C
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2040
SPEISEEMPFEHLUNG	Wurzelfleisch mit Krensauce, Geschmortes, Ratatouille, Rotklee, saftiger Rinderbraten ein vibrierender unvergesslicher Genuss!



BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG

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

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