

LINEA PINOT GRIS

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

BESONNEN & VOLLREIF. SCHMELZBIRNE, HIMBEERBLATT;
FENCHEL, ERDNÜSSE, KARAMEL, TROCKEN & **SCHARM**



Bauch bekennt Farbe: ORANGEROT = KUPFER



JAHRGANG	2015
REBSORTE	Grauburgunder (Ruländer, Pinot Gris)
WEINBAUGEBIET	Vulkanland Steiermark
GROßLAGE	Steirisches Vulkanland Böden aus sandigen Lehmen, geringmächtige Schotterkörper als Unterlage, Ablagerung von Verwitterungsmaterial sowie von Ort zu Ort verschieden stark ausgeprägt vulkanische Beeinflussungen. Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Luttenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	Lehmiger Schluff, schwach schottrig, humos
ALTER DER REBSTÖCKE	13 Jahre
WERTE	13,4 Vol.% - Säure: 4,9 g/l; Restzucker: 2,6 g/l KMW 20,5°
GÄRFÜHRUNG	gemächliche und kühle Spontanvergärung in getoasteten 600 l Startinfässern
AUSBAU & LAGERUNG	Lagerung und Batonnage in 600 l Startinfass mit Luftsymbiose
TRINKTEMPERATUR	12°C und auch darüber
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2030
SPEISEEMPFEHLUNG	Rehbraten auf Walnuß; Spätzle mit Rotkraut; Ein sinnlicher, unvergesslicher Genuss!

