

LINEA SAUVIGNON BLANC

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

*WIRZIG & SCHMEICHELND. TOMATENGÄST, KRÄUTERWIESE:
VIELSCHICHTIG MIT KOMPLEXER STRUKTUR; TROCKEN & INSPIRATION*



Bauch bekennt Farbe: GOLDGELB - BLAUGRÜN



JAHRGANG	2015
REBSORTE	Sauvignon Blanc
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	18 Jahre
WERTE	13.0 Vol.% - Säure: 4,7 g/l; Restzucker: 2,3 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	Carpaccio, Parmesan und Rucola, Hähnchen mit Mangold & Paprika. Ein sinnlicher, unvergesslicher Genuss!



|



BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG

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

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