

MARO BESEELT¹ – für Wasser

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGAN ZERTIFIZIERT

FLIEßEND & HERZHAFT, äTHERISCH NACH ORANGENZESTEN UND SAIBEI,
BUNTE EXOTIK, STRAFF VERWOBEN UND GEHEIMNISVOLL,
TROCKEN & MYSTIK



Bauch bekennt Farbe: PINK - QUELLBLAU



JAHRGANG	2013/14/15
REBSORTE	50 % Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc, 5% Muscaris (PIWI-Kreuzung aus Gelber Muskateller x Solaris)
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	Rosenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln
ALTER DER REBSTÖCKE	6 - 23 Jahre
WERTE	12.7%vol. :: SRE: 5.0 g/l :: RZ: 0.7 g/l :: KMW: 19.5°
GÄRFÜHRUNG	Vergoren in Tonamphoren & 600l Eichenfässer auf der Maische, mit teilweißer Gärung auf den ganzen Trauben (samt Putz & Stiel); 120-365 Tage Maischestandzeit
AUSBAU & LAGERUNG	Kontaktzeit mit Feinhefe in eiförmigen Tonamphoren für weitere 12 Monate; danach Abzug in die Flasche
TRINKTEMPERATUR	13°C; sanft in Schwebelage gebrachtes Feinhefedepot gereicht dem Wein zum Vorteil; mutige Dekantieren
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2035
SPEISEEMPFEHLUNG	Passend zu Forelle mit Wurzelgemüse, Kräutersalat mit Büffelherz Teilen Sie Lebens- und Weinfreude mit Freunden.

