

# MORILLON

Zertifiziert – Biodynamisch - Vegan  
meisterlich handwerkliche Erzeugnisse  
vom Demeterbetrieb

*STRAHLEND & KOMPAKT, BIRNE, GRAPEFRUIT, ZUCKERMELONE,  
FINESSENREICH MIT POTENTIAL, BLÜTENLÄUBER  
TROCKEN & TIEFSINN*



Bauch bekennt Farbe: STROHGELB - OCKERGELB



|                     |                                                                                                                                                                             |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| JAHRGANG            | 2016                                                                                                                                                                        |
| REBSORTE            | <b>Morillon</b> (Chardonnay)                                                                                                                                                |
| 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              | humose, tiefgründige, kalkfreie, tertiäre Sedimente und Pseudogley; unten Eisen- Mangankonkretionen, Lehm, Schotter in Sandpackung                                          |
| BODENBESCHAFFENHEIT | lehmiger Schluff, sandiger Lehm, Opok und Schotterinseln                                                                                                                    |
| ALTER DER REBSTÖCKE | 16-30 Jahre                                                                                                                                                                 |
| WERTE               | 12.6%vol. :: SRE: 4,6 g/l :: RZ: 0,6 g/l :: KMW 19,0°                                                                                                                       |
| GÄRFÜHRUNG          | Gemächliche Spontanvergärung im Großholzfass                                                                                                                                |
| AUSSAUF & LAGERUNG  | Malolaktik, Batonnage und Reife im Großholz                                                                                                                                 |
| TRINKTEMPERATUR     | 10°C                                                                                                                                                                        |
| LAGERPOTENZIAL      | bei idealer Lagerung bis 2023                                                                                                                                               |
| SPEISEEMPFEHLUNG    | Herrlich zu gegrilltem Fisch mediterraner Art, Gefügel mit Eierschwammerln und Gemüse, Löwenzahnsalat<br>Genießen, lachen, singen und tanzen... <b>was für eine Freude!</b> |



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)