

MAGNUM

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &
VEGANER

äTHERISCH & VERSPIELT: ERDIGE WIESENBLÜTEN, SATTE MARILLE, FEIGE,
SCHWARZPULVER, IMKERBLUT; TROCKEN & *FASZINATION*
UM DER NACHT GEFASSTER GEGENÜBER ZU TRETEN



Bauch bekennt Farbe: **BERNSTEIN - GOLD-ORANGE**



JAHRGANG	2015
REBSORTE	45% Weissburgunder, 35% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc, 5% Souvignier Gris (Cabernet Sauvignon x Bronner; PIWI = Pilzwiderstandskräftige Weintraubensorte)
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. L(i)ebe Leben
RIEDEN	Rosenberg
BODENBESCHAFFENHEIT	Sandiger Lehm und vereinzelt Schotterinseln
ALTER DER REBSTÖCKE	Ø 15 Jahre
WERTE	13,8% vol. :: SRE: 4,3 g/l :: RZ: 1,4 g/l :: KMW: 20,5°
GÄRFÜHRUNG	50% gemächliche Gärung, für 1 Monat auf der Maische, in 600 lt. Stettin; 50% - als Most - ruhige Gärung im getoasteten 600l Stettin (Eiche)
AUSBAU & LAGERUNG	11 Monate auf der Grobhefe und für weitere 12 Monate auf dem Feinhefelager im Stettin; Bantonage nach Gefühl Schwefelarmer Ausbau, Homöopathisch geschwefelt, langer Hefekontakt, Zeit und Vorschussvertrauen unfiltriert & mit geringer Schwefelgabe (25mg/l), nach 22 Monaten im Keller, auf 400 Bouteillen und 133 Magnumflaschen abgefüllt (KW 34/17 (22.08.17))
TRINKTEMPERATUR	9-14°C je nachdem welche Kunst am Teller; für den Trinkgenuss 12°C
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2037
SPEISENEMPFEHLUNG	Passend zu Käsen, Ente mit Honigkruste, Mediterran, wie auch asiatisch geprägten Küche, Lebergerichten und Desserts

