



Wein von Ploder – Rosenberg



ECHTWEIN VON
PLODER · ROSENBERG

AUS ZEIT

AUS NAH & FERN

AUS BAU ICH

AUS BLICK ANDERE

AUS WAHL HERBSTGENÜSSE

AUS GETRUNKEN HERBSTANGEBOT

AUS GEZEICHNET A la Carte Weinguide

AUS ZEIT auf dem Rosenberg

Größtes Maß an Transparenz vor Ort, bei uns am Weingut; Jede Jahreszeit bietet Ihre Reize, in allen Entwicklungsstadien in den Wein Gärten und im Keller staunen wir über die Intelligenz der Natur. Fühl Dich als unser Gast geladen und genieße: „Wir sagen was wir tun, und tun was wir sagen!“

MO - FR von 9:00 bis 11:30 / 13:30 bis 18:00

SA von 9:00 bis 11:30 / 13:30 bis 17:00

Telefonische Voranmeldung unter **03477/3234** oder per Mail office@ploder-rosenberg.at erbeten.



AUS NAH & FERN

Interessierte Genießer, Gastronomen und deren Mitarbeiter, Sommeliers und Journalisten genießen Einblicke am Rosenberg.

PIWI International, Winzer aus Baden Württemberg, Schweiz, Frankreich, Italien, Slowenien, Kroatien & Österreich freuen sich über unsere gelungenen Symbiosen zwischen biodynamischem- (Demeter), homöopathischem und permakulturellem Landbau mit. Immer wieder gibt es zum Erstaunen unserer Kunden & Gäste Weineindrücke von internationalen Kollegen & Freunden. Ein Motto: „*Geteilte Freude, ist doppelte Freude!*“

Bringe auch Du aus Deinem Fundus individuelle Weinwerke für einen degustativen Austausch mit!

AUS BAU ich im Keller

EIN BAU der geologischen-, klimatischen-, stofflichen- wie auch feinstofflichen Schwingungen des Jahres durch die Metamorphose der alkoholischen Gärung & der folgenden Milchsäure Gärung (BSA).

EIN GELAGERT auf dem Vollhefedepot in den Edelstahl tanks, Holzfässern & Tonamphoren; bildet Charakter & Lagerpotenzial.

EIN GRIFFE – respektvoll reduziert, fördern Transparents & Echtheit; schält Lebendig- & Bekömmlichkeit als höchstes Ziel heraus.

EIN GESCHENKT – zu begleiten diese Werdegänge & freudig, harmonisch f flaschenreife-verfeinerte Weine der aktuellen Jahrgänge 2017, 16 & 15 einzuschenken; die Ruhe, Lebendigkeit & Verbundenheit wirken lassen, am Puls des Lebens sein. Danke!



AUS BLICK von anderen Menschen

Ausbildungsstätte für PraktikantInnen, oft ein zwischenzeitliches Daheim für Woofer und tiefe Einblicke für kurzfristig angemeldete Mitakteure ermöglichen Austausch, fördern Wissen und fordern Wahrnehmungen. Nichts ist nur einfach, Alles ist mehrdimensional und weit! Aurelie / FR im Schoß der Erde beim Reinigen einer unserer Amphoren. [Aurelie sagt!](#)

Allen unseren Helfern, Mitgestaltern und guten Geistern einmal mehr DANKE!

AUS WAHL zu herbstlichen Genüssen

Vielfalt aus Wald & Garten kombiniert mit der Vielfalt unseres Weinsortimentes, z. B:

Grauburgunder zum Kürbisgemüse, **Linea Blauer Zweigelt** zum Wildragout, **Blanca** zu Nudelgerichten mit Pilzen, unser **Traubenkernsalz mit Kräutern** zum Fermentieren von Gemüse aller Art, **Trink- und Würzessige** zum Verfeinern Eurer individuellen Gerichte, **Essenzen aus Amphoren** als Aha Erlebnis mit enormer Kondition in geöffneten Flaschen



AUS GETRUNKEN?

Unser Herbst-Angebot für Dich!

Burgunder ³ X 4 - je 4 - 0.75 l Flaschen Weiss- & Grauburgunder sowie Morillon – alle Weine geprägt von Großholzfässern & lebendiger Trinkfreude für das Jetzt. **Frei Haus Österreich** um € 130.-

Linea ⁶ X 1 – je 1 – 0.75 l Flasche Blanca, Linea Chardonnay, Linea Pinot Gris, Linea Sauvignon Blanc, Linea Grüner Veltliner & Magnum – 2 Jahre in der 600l Eiche = 20 Jahre Trink- & Gastgeberfreude! **Frei Haus Österreich** € 150.-

Archaisch ³ X 2 - je 2 – 0.75 l Flaschen Fejro, Maro und Tero – diese Essenzen sind maischevergorene, bernsteinfarbene & unfiltrierte Weinwerke aus Tonamphoren für bunt-vielschichtige Wahrnehmungen! **Frei Haus Österreich** € 250.-

BITTE, das ist für uns die höchste Auszeichnung! DANKE!



In Buchhandlungen oder online bestellen via www.alacarte.at



AUS GEZEICHNET im A LA CARTE WEINGUIDE

Im A la Carte Weinführer wurden folgende unserer Weinwerke ausgezeichnet:

Gelber Muskateller 2017 mit 91 Punkten
Sauvignon Blanc 2017 mit 91 Punkten
Blanca 2016 mit 93 Punkten
Linea Grüner Veltliner 2016 mit 92 Punkten
Linea Pinot Gris 2015 mit 93 Punkten
Fejro 2015 mit 94 Punkten
DANKE!

Biowein von Ploder – Rosenberg, Unterrosenberg 86, A-8093 St. Peter a.O.

Tel.: +43(0)3477/3234 email: office@ploder-rosenberg.at www.ploder-rosenberg.at

Wichtiger Hinweis zum Datenschutz!

Sie möchten weiterhin unsere Angebote und Neuigkeiten per Email von uns erhalten? Dann bitten wir Sie, uns das mit einem "Ja" zu bestätigen: "**Ja, ich möchte den Ploder - Rosenberg-Newsletter weiterhin erhalten!**" >>>

Ihre Daten sind uns wichtig und wir gehen sorgsam damit um. Daher sagen wir DANKE für Ihre Zustimmung und die Bestätigung, dass wir Sie weiterhin über unsere Top-Neuigkeiten informieren dürfen.

Möchten Sie den Newsletter nicht mehr erhalten, schicken Sie ein kurzes Mail an office@ploder-rosenberg.at