

AERO – für Luft

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT

DÜFTIG & WOHLSCHMECKEND: BETÖRENDE VIELSCHICHTIGE FRUCHTASSOZIATIONEN, ROSENBLATT, FEIN HERBAL: HEU TROCKEN & *FANTASIE*



Bauch bekennt Farbe: GELBORANGE - OLIVEGRÜN



JAHRGANG

| 2015

REBSORTE

| **35 % Muscaris, 35 % Gelber Traminer, 20 % Sauvignon Blanc, 10 % Gelber Muskateller**

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

| Vulkanischer Unterbau; Auflage Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln

ALTER DER REBSTÖCKE

| 7 - 20 Jahre

WERTE

| 12.6%vol. :: RZ: 1.1 g/l :: 4,3

GÄRFÜHRUNG

| Vergoren in Tonamphoren auf der Maische; 120 Tage Maischestandzeit

AUSBAU & LAGERUNG

| Kontaktzeit mit Feinhefe in der eiförmigen Tonamphore für 23 Monate

TRINKGENUSS

| 13°C; sanft in Schwebelage gebrachtes Feinhefedepot gereicht dem Wein zum Vorteil - mutige schütteln die Flasche bzw. Dekantieren

LAGERPOTENTIAL

| bei idealer Lagerung bis 2040

SPEISENEMPFEHLUNG

| Passend zur veganen Küche, asiatische Gewürzcke, Antipasti, Fischvielfalt & Käse
Teilen Sie **Lebens-** und **Weinfreude** mit Freunden.



BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG

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

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