

MORILLON

Zertifiziert – Biodynamisch - Vegan
meisterlich handwerkliche Erzeugnisse
vom Demeterbetrieb

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



Bauch bekennt Farbe: STROHGELB - OCKERGELB



JAHRGANG	2017
REBSORTE	Morillon (Chardonnay)
WEINBAUGEBIET	Südoststeiermark
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 %vol. :: SRE: 5,8 g/l :: RZ: 5,6 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 2024
SPEISEEMPFEHLUNG	Herrlich zu gegrilltem Fisch mediterraner Art, Geflügel mit Eierschwammerln und Gemüse, Löwenzahnsalat Genießen, lachen, singen und tanzen... was für eine Freude!



BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG

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

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