

SAUVIGNON BLANC

Biodynamisch & Vegan

WIRZIG & KOMPLEX; PULVRIG GEMAHLENE SCHOTEN;
FEINNERVIG, SCHOKOMINZE; TROCKEN & **LEBENSST**



Bauch bekennt Farbe: OCKER - TÜRKIS



JAHRGANG	2018
REBSORTE	Sauvignon Blanc
WEINBAUGEBIET	Südsteiermark; Vertragspartner Robert Lieschnegg/Demeter Landwirt
GROßLAGE	Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Leutschach/Schlossberg
BODENBESCHAFFENHEIT	Opok, Sandeinlagen und Schotterinseln
ALTER DER REBSTÖCKE	10 – 18 Jahre
WERTE	12,5%vol. :: SRE: 4,8 g/l – RZ: 3,3 g/l :: KMW 19,0°
GÄRFÜHRUNG	Spontane & gemächliche Vergärung im Edelstahltank
AUSBAU & LAGERUNG	8 Monate Vollhefelager im Edelstahltank, 1 Monat Feinhefelager im Großholzfass (Eiche); 10mg/l Schwefelgabe und via 550er Zelluloseschichten auf Flasche gezogen. Füllung KW 28/19
TRINKTEMPERATUR	13°C
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2025
SPEISEEMPFEHLUNG	Passend zur Küche aus dem Wasser und aus dem Wildgarten, Knospen, Wildwuchssalat, sowie Gerichten rund um den Spargel und Pilzen. 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