

LINEA SOUVIGNIER GRIS

BIODYNAMISCH & VEGAN

WIRZIG & CHARAKTER, RIBISELN, ROSMARIN, GETROCKNETE FRÜCHTE:
VIELSCHICHTIG MIT SAFTIGER STRUKTUR: TROCKEN & **ORGINELL**



Bauch bekennt Farbe: ZWIEBELROT - OLIVGRÜN

JAHRGANG	2017
REBSORTE	Souvignier Gris (PiWi-Sorte: Kreuzung aus Cabernet Sauvignon x Bronner)
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.
RIEDEN	Mitteregg, Süd/Südwest, 350m Seehöhe
BODENBESCHAFFENHEIT	sandiger Lehm, Steillage
ALTER DER REBSTÖCKE	5 Jahre
WERTE	13.5 Vol.% - Säure: 6,3 g/l; Restzucker: 0,4 g/l KMW 20,0°
GÄRFÜHRUNG	Spontangärung & Malolaktik in getoasteten 600 lt Eichenfässern nach 3 tägiger Maischestandzeit; 20% der Trauben für 1 Monat auf der Maische im 600lt Fass
AUSSAß & LAGERUNG	Reifung in 600 lt Eichenfässer mit Luftsymbiose auf der Vollhefe für 12 Monate, die restlichen Monate bis zur Füllung (KW 28/19) auf der Feinhefe, 5mg/l Schwefelgabe vor der Füllung, ohne Filtration
TRINKTEMPERATUR	13°C und darüber
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2045
SPEISENEMPFEHLUNG	Buchweizenrisotto mit Blattspinat & Karottenpüree, Steakparty, Grillabend

