

# VIVAS

**TÄNZEIND & DUFTIG, ZITRONENVERBENE, BLÜTENBAD, SAFTIG,  
AROMATISCHER CHARMEUR, MORGENTAU TROCKEN & LEICHTSINN**



Bauch bekennt Farbe: **GRÜNGELB** - ZITRONENGELB

<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>REBSORTE</b>	45% Gelber Muskateller, 10 % Muscaris, 45% Blütenmuskateller
<b>WEINBAUGEBIET</b>	Vulkanland Steiermark
<b>GROßLAGE</b>	<b>Steirisches Vulkanland</b> 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.
<b>RIEDEN</b>	Alte Riede, Eichholz, Kapellen
<b>BODENBESCHAFFENHEIT</b>	Lehmyger Schluff, schwach schottrig, humos
<b>ALTER DER REBSTÖCKE</b>	1-20 Jahre
<b>WERTE</b>	11,0 Vol.% - Säure: 5,1 g/l; Restzucker: 1,2 g/l KMW 17,0°
<b>GÄRFÜHRUNG</b>	20 Std. Maischestandzeit, spontane Gärung in Edelstahl & Holzfässer
<b>AUSSAß &amp; LAGERUNG</b>	Bis zur Füllung auf der vollen Hefe.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	11°C und auch darüber
<b>LAGERPOTENZIAL</b>	bei idealer Lagerung bis 2025
<b>SPEISENEMPFEHLUNG</b>	gebratene Forelle mit Zitronenfenchel, Vorspeisen, Aperitif

