

# ÜBERSCHÄUMEND

SCHAUMWEIN INTEGRIERTE PRODUKTION

FUNKELNDES ROSAROT. FRÜCHTIG AROMATISCHE ROTE BEERENNOTEN:  
**BELEBEND** & AROMATISCH NACH WALDERDBEEREN. MIT VIEL FEINER, AN-  
HALTENDER PERLAGE. LANG ANHALTENDER ABGANG: TROCKEN & **VERFÜHRU**



Bauch bekennt Farbe: ROSAROT = WEIß



REBSORTE

Direktträger

WEINBAUGEBIET

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

Verteilt über das Steirische Vulkanland

ALTER DER REBSTÖCKE

9 - 81 Jahre

WERTE

12.5 Vol.% - Säure: 8.0 g/l – Restzucker: extra brut

AUSBAU & LAGERUNG

12 Monate Flaschenvergärung und Lagerung auf Hefe

TRINKTEMPERATUR

6°C

SPEISENEMPFEHLUNG

Erstklassiger Aperitifwein, wundervoller Begleiter zu hellem Fleisch und Austern. Ein Schaumwein zum **Anbeißen...** Sommer, Sonne, Blumenwiese, Flirt und ÜBERSCHÄUMEND



BIODYNWEIN VON PLODER – ROSENBERG

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

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