

# SAUVIGNON BLANC

## STEIERMARK KLASSIK

Würzig & kompakt, Holunder, reife Blütenaromatik,  
Schotenassoziationen, schlank; trocken & Lebenslust



Bauch bekennt Farbe – grüngelb = gelbgrün



Jahrgang	2009
Rebsorte	<b>Sauvignon Blanc</b>
Weinbaugebiet	Südoststeiermark
Großlage	<b>Steirisches Vulkanland</b> Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
Rieden	Rosenberg, Puchberg
Bodenbeschaffenheit	Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln
Alter der Rebstöcke	7 - 19 Jahre
Werte	12.5 Vol.% - Säure: 6.0 g/l – Restzucker: 2.8 g/l – KMW 18.3° unaufgebessert
Gärführung	gemächliche und kühle Vergärung im Edelstahltank
Ausbau & Lagerung	Kontaktzeit mit Feinhefe im Edelstahltank
Trinktemperatur	10°C
Lagerpotential	bei idealer Lagerung bis 2014
Speisenempfehlung	Passend zur Küche aus dem Wasser, und aus Dem Garten, sowie Gerichten rund um den Spargel. Teilen Sie <b>Lebens-</b> und <b>Weinfreude</b> mit Freunden.

### WEIN VON PLODER – ROSENBERG

A-8093 St. Peter / O.; 86; Tel.: +43/(0)3477 3234; Fax: DW 4; [office@ploder-rosenberg.at](mailto:office@ploder-rosenberg.at) [www.ploder-rosenberg.at](http://www.ploder-rosenberg.at)