PLONER



WEINBRIEF NÖRDER CUVÈE BLANC



Im weissen Cuvèe "Nörder" sind die am Nörderhang des Plonerhofes gereiften Trauben der Sorten **Sauvignon**, **Riesling** und **Weissburgunder** vereint. Durch den Ausbau im großen Holzfass hat der Wein Rasse, Fülle und Eleganz bekommen. Die tiefgehende Mineralität und die große Nachhaltigkeit begeistert viele Weinfreunde.

Lage: Marling, am Hang (30-40% Neigung), gegen Morgensonne Erziehungsform: Spalier mit 7.000

Reben/ha

Boden: Granit, Schiefer und Gneis, durchsetzt mit sandigem Lehm Bewirtschaftung: naturnah, ohne Kunstdünger und ohne Herbizid Ertrag: ca. 1,20 kg pro Rebe

Zum Wein: die 3 Sorten wurden nach der Gärung in einem großen Holzfass vereint, wo sie auf der eigenen Hefe Frucht und Reife entwickelten.

Alkohol: 13,5% Vol. Trinktemperatur: 12°C

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr