

Nörder Cuvée blanc

PLONER



*Im weißen Cuvée „Nörder“ sind die am Nörderhang des Plonerhof 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