## PLONER



## WEINBRIEF SAUVIGNON EXCLUSIV



Dieser Sauvignon blanc ist der Ausdruck höchster Qualität.

Seine einmalige Duftnote nach Holunder und Limettenkraut wird begleitet von einer umwerfenden Aromatik von Gewürzpflanzen. Er ist saftig, rassig und begeistert durch eine betörende Harmonie der Aromen. Ein langes angenehmes Finale verleiht großen Trinkgenuß.

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: Gärung und Ausbau im temperatur-kontrollierten Holzfass

Alkohohl: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 12°C, große Gläser

sind vorteilhaft

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr