

PLONER

SEKT MARELL BRUT

Sortenkomposition: 60% Weissburgunder & Chardonnay, 40% Blauburgunder weiss gekeltert. Traditionelle Flaschengärung, lange Reifung auf eigener Hefe. Der Sekt besticht durch seine sehr zarte, feine Perlage, seine lebendig leuchtende gelb-grünliche Farbe, fasziniert durch seine eleganten Fruchtnoten und hinterlässt einen langen, feinen Abgang.

Alkohol: 13-13,5% Vol.

Trinktemperatur: 6°C



SAUVIGNON

Sehr feiner, eleganter Weißwein, herrliche Fruchtnoten nach mediterranen Früchten, Grapefruit, Zitronenschalen und zartem Mandaringeschmack. Angenehmer, belebender und nachhaltiger Trinkgenuss.

Alkohol: 13% Vol.

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr

Trinktemperatur: 12°C

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.

Alkohol: 13,5% Vol.

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr

Trinktemperatur: 12°C, große Gläser sind vorteilhaft



RIESLING

Herrliche, reiche Fruchtnoten lassen sofort Großes ahnen: saftige Frische geprägt durch ein elegantes Säurespiel ergänzt mit edler feingliedriger Würze geben einen großen Trinkgenuss. Die schöne Länge und der nachhaltige Abgang zeugen von ausgezeichneter Reife der Trauben.

Alkohol: 13,5% Vol.

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr

Trinktemperatur: 12°C

NÖRDER CUVÉE BLANC

In diesem weißen Cuvée sind die an den Steilhängen 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.

Alkohol: 13,5% Vol.

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr

Trinktemperatur: 12°C



PLONER



BLAUBURGUNDER

Faszinierender Rotwein mit delikater Frucht, feinen Aromen nach reifer Kirsche und würzigen Waldbeeren und einem Hauch von Röstaromen. Überzeugendes unvergessliches Trinkerlebnis begleitet von samtiger Fülle und Finesse, angenehmes langes Finale.

Alkohol: 13-13,5% Vol.
Lagerfähigkeit: 7 Jahre und mehr
Trinktemperatur: 16°C

BLAUBURGUNDER EXCLUSIV

Feines Bouquet begleitet von Rosenduft. Harmonische tiefgehende Aromen, reife Kirsche und Erdbeere. Aufbauend auf weichen samtigen Tanninen, gepaart mit milder belebender Säure hat dieser Burgunder eine beachtliche Länge und einen nachhaltigen Abgang. Eine Sinfonie von Größe und Eleganz – ein großes Erlebnis.

Alkohol: 13,5% Vol.
Lagerfähigkeit: 7 Jahre und mehr
Trinktemperatur: 16°C, große Gläser sind vorteilhaft



RED CUVÉE

Beeindruckendes deutliches Rotweinbouquet und vielschichtige Aromen nach roten Früchten geben dem „Red Cuvée“ seinen besonderen Charakter. Konzentrierte Fruchtnoten, gute Balance zwischen Tannin und Säure, eingebaut in erfrischende Stilistik, garantieren großen Trinkgenuss.

Alkohol: 13,5% Vol.
Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr
Trinktemperatur: 16°C

ROSENMUSKATELLER - ROSEA

Feiner Dessertwein aus Spielarten der alten heimischen Rebsorte Rosenmuskateller. Betörende Duftnoten nach Rosen, vollmundig und samtig, intensives Aroma mit edler feiner Restsüsse.

Alkohol: 11,0%-11,5% Vol.
Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr
Trinktemperatur: 10-12°C
Format Flasche: 375 ml



GOLDMUSKATELLER - NOBLESS'

Feiner Dessertwein aus Spielarten der alten heimischen Rebsorte Goldmuskateller. Betörende Duftnoten nach Blumenektar und Honig, vollmundig und elegant mit angenehmer Restsüsse.

Alkohol: 11,0%-11,5% Vol.
Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr
Trinktemperatur: 10-12°C
Format Flasche: 375 ml