

# PLONER



## WEINBRIEF

### Sekt *MARELL*



*Sortenkomposition: 60% Chardonnay und Weissburgunder, 40% Blauburgunder weiß gekeltert. Traditionelle Flaschengärung, 30-36 Monate 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.*

**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 Sekt-Grundwein:** Lese bei kühler Tagestemperatur, Gärung temperaturkontrolliert ohne SO<sub>2</sub>.

Nach 6 Monaten Füllung auf die Flasche für die zweite Gärung, Lagerung auf der Hefe für mind. 30 Monate

**Alkohol:** 13-13,5% Vol.

**Trinktemperatur:** 6°C

**Lagerfähigkeit:** bis zu 2 Jahre nach Enthefung

**Weingut Plonerhof Marling bei Meran**

des Tutzer Erhard & Schafer Herta · Nörderstr. 29 · Via Tramontana 29 · 39020 Marling · Marlengo · Südtirol · Alto Adige · Italien · Italia  
Tel. & Fax +39 0473 490525 · Handy +39 335 8341300 · E-mail: [info@weingut-plonerhof.it](mailto:info@weingut-plonerhof.it) · [www.weingut-plonerhof.it](http://www.weingut-plonerhof.it)