

WEINBRIEF

SEKT MARELL BRUT



Sortenkomposition: 60% Weissburgunder & Chardonnay, 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 gelbgrünliche 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 Wein: Gärung bei niedriger Temperatur und Ausbau im Stahltank auf der eigenen Hefe

Alkohol: 13 - 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 6°C

Weingut Plonerhof Marling bei Meran

des Tützer Erhard & Schafer Herta Nörderstr. 29 · Via Tramontana 29 39020 Marling · Marleno Südtirol · Alto Adige Italien · Italia

Tel. & Fax +39 0473 490525 Handy +39 335 8341300 E-mail: info@weingut-plonerhof.it www.weingut-plonerhof.it

MwSt.Nr. · P.IVA: 02399950217