



WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Erde



### Charakteristik:

Der Wein ERDE steht für eine andere, für uns neue Art des Weinmachens. Angelehnt an uralte Tradition, wird dieser Weißwein auf der Maische auf Beerenhäuten und Traubenstielen vergoren. Über den Zeitraum von 12 Monaten liegt er in der Tonamphore und reifte für ein weiteres Jahr unberührt im Holzfass. Die Qualität der Erde, welche Nahrung, Heimat und das Geben symbolisiert und somit für Identität und Verwurzelung steht, ist Pate für diesen Wein.

ERDE wird in Tonflaschen gefüllt und kommt ausschließlich in diesen auf den Markt. Dieses Geschmacksbild reicht in eine andere Dimension der Weißweinwelt. Ungewöhnlich, urig und ungeschliffen - wie knorrige Wesen einer anderen Zeit.

Der richtige Wein für all jene die eine grenzerweiternde Geschmackserfahrung machen wollen und sich dafür öffnen können.

### Herkunft:

Karger steiniger Opokboden aus steilen Weinhängen rund um das Weingut.

### Vinifikation:

Lese von Hand, Selektion im Weingarten, keine Zusatzstoffe, spontane Vergärung in Tonamphoren mit den Traubenhäuten und teils mit den Traubenstielen, nach 6 - 10 Monaten schonende Pressung über 4 Stunden, minimaler Schwefelzusatz, danach 10 - 12 Monate Lagerung und Reifung im großen Holzfass.

Im Weingarten und auch im Keller wird nach biodynamischen Grundsätzen gearbeitet.

### Daten:

Biodynamisch zertifiziert nach *demeter*, AT-BIO-301

Sorte: 80% Sauvignon Blanc, 20 % Morillon (Chardonnay)

Serviertemperatur: 12-14° C, wir empfehlen ein großes Weinglas und ein wenig Zeit

Formate (Liter): 0,75 Tonflasche

Verpackungseinheiten: 6/0,75 Flaschen per Karton