

RIED STEINBACH Weissburgunder 2015



Alte Reben, ein sandig-schottriger Boden, späte Lese und der lange Ausbau im großen Eichenholzfass formen diesen ausdrucksstarken Weissburgunder.

Er zeichnet sich durch ein feingewobenes, elegantes Bouquet nach reifen Birnen, Mandelblüte, Brioche und Kamille aus, auch ein Anflug von getrocknetem Schwarztee und rauchig-mineralische Noten sind dabei. Am Gaumen präsentiert sich der Weissburgunder vollmundig und geschmeidig mit vornehmer Frucht, samtiger Struktur und langem Nachhall.

1STK

Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Restzucker	3 g/l
Säure	4,6 g/l

Herkunft

Am höchsten Teil der Lage Steinbach, dem "Kogel" wurzeln die alten Reben tief in den Schotterboden. Die Ausrichtung nach Westen sorgt für ein warmes Kleinklima und lässt die Trauben ideal ausreifen.

EMPFEHLUNG

Der langanhaltende, vielschichtige Burgunder mit gutem Lagerpotential ist ein feiner Genusswein und passt hervorragend zu Kalb, Huhn und Gemüsegerichten.

LAGERFÄHIGKEIT
2020-2025

Ausbau

Die Trauben wurden in der letzten Septemberwoche sorgfältig per Hand gelesen, direkt im Weingarten selektiert und schonend gepresst. Spontangärung und ein 8-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im großen Holzfass verleihen dem Wein einen samtigen Körper und große Aromentiefe.

BESONDERHEITEN

2015 war ein besonders warmes, kräftiges Weinjahr - prädestiniert für große Burgunder mit samtiger, stoffiger Textur.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 93 P.