

RIED STEINBACH Weissburgunder 2020



Ein kristalliner, zart rauchiger Weissburgunder mit feinen Aromen von Wiesenkräutern, Kernobst und frischen Orangenzesten. Der Gaumen zeigt sich komplex und engmaschig mit weißer Birnenfrucht und salzigem Nachhall. Ein hervorragender Speisenbegleiter mit toller Spannung und Komplexität im Abgang.

Biowein, 1STK	
Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	1,4 g/l
Säure	5,3 g/l

Herkunft

Am höchsten Teil der Lage Steinbach, auch als "Kogel" bezeichnet, wachsen die Weissburgunder-Reben auf 450 - 470 Meter Seehöhe. Der Schotterboden und das warme Kleinklima des steilen Westhangs bieten beste Bedingungen um die Trauben perfekt ausreifen zu lassen.

EMPFEHLUNG

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

LAGERFÄHIGKEIT
2025-2030

Ausbau

Die Trauben wurden sorgfältig per Hand gelesen, direkt im Weingarten selektiert und schonend samt Stiel gepresst. Die Spontangärung und ein langer Ausbau auf der Feinhefe im großen Holzfass verleihen dem Wein Facettenreichtum und große Aromentiefe.

BESONDERHEITEN

Der Weissburgunder hat in der Südsteiermark große Tradition - er gilt unter den Burgundern als subtil und nobel zurückhaltend und zeigt sich aus der Ried Steinbach besonders elegant und finessenreich.

AUSZEICHNUNG

Suckling: 94 P., Parker: 92+ P., Falstaff: 94 P.