

## RIED STEINBACH Morillon 2013



In der Nase Golden-Delicious-Apfel, Weingartenpfirsich und florale Noten wie Orangen- und Mandelblüte. Am Gaumen findet sich eine spannende und harmonische Balance zwischen cremiger Burgunderstilistik und eleganter Säure. Geradlinig, würzig und aromatisch.

### 1STK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	6,4 g/l

### Herkunft

Auf der Ried Steinbach wechseln Sand-, Kies- und Schotterkonglomeratböden mit geringem Lehmanteil und niedrigem Kalkgehalt. Daraus ergibt sich die Besonderheit der Lage: Die Böden speichern wenig Wasser, was die Rebstöcke zwingt, tief zu wurzeln.

### EMPFEHLUNG

Perfekt zu geschmortem Kalbfleisch, eingelegtem oder gegrilltem Gemüse, Risotto mit Steinpilzen und Krustentieren oder einer duftenden Bouillabaisse.

### LAGERFÄHIGKEIT

2018-2025

### Ausbau

Die Trauben wurden sorgfältig per Hand gelesen, direkt im Weingarten selektiert und im Crémant-Verfahren gepresst. Nachdem der Saft mit Schwerkraft in den Keller läuft, vergärt der Morillon Steinbach mit weinbergseigenen Hefen im großen Holzfass und reift dort für 12 Monate auf der Feinhefe.

### BESONDERHEITEN

Der Ried Steinbach Morillon (Chardonnay) verbindet burgundische Frucht und Mineralität und ist für eine lange Lagerung bestens geeignet.

### AUSZEICHNUNG