

## RIED STEINBACH Morillon 2014



Intensiver, nobler Duft nach reifen Ringlotten, Kräuterwürze, Brioche und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er eine elegante Struktur mit straffer Säure und fokussiertem Abgang.

1 STK

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

### Herkunft

Die Reben wachsen auf einem Steilhang der Lage Steinbach in 400 Meter Seehöhe. Hier wechseln durchlässige Sand-, Kies- und Schötterböden und verleihen dem Morillon eine reduzierte und puristische Struktur.

### EMPFEHLUNG

Ein toller Speisebegleiter zu hellem und dunklem Fleisch, kräftigen Gerichten, Pilzgerichten, Risotto, Polenta, Kürbisgemüse und Rotkraut.

LAGERFÄHIGKEIT  
2020-2024

### Ausbau

Handlese, sanfte Ganztraubenpressung im Crémant-Verfahren, Spontanvergärung im großen Holzfass, Lagerung und Reifung auf der Feinhefe für 8 Monate.

### BESONDERHEITEN

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

AUSZEICHNUNG  
Falstaff: 92 P.