

RIED STEINBACH Morillon 2017



Ein wunderbarer Jahrgang: In der Nase feine Zitrusaromen, Kernobst und helle Nüsse. Am Gaumen reife, saftige Frucht mit nussigen und floralen Noten. Sehr feine Säure, dicht und nachhaltig am Gaumen, ins salzige gehende mineralische Töne und ein langer, saftiger Abgang mit zitronigen Nuancen.

Biowein, 1STK	
Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	4,5 g/l
Säure	5 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
2023-2027

Ausbau

Handlese, sanfte Ganztraubenpressung im Crémant-Verfahren, Spontanvergärung im großen Holzfass, Lagerung und Reifung auf der Feinhefe für 12 Monate.

BESONDERHEITEN

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

AUSZEICHNUNG
Falstaff: 93 P.