

RIED STEINBACH Weissburgunder 2016



Drei Frostnächte führten 2016 zu großen Ernteaussfällen und zahlreiche sommerliche Niederschläge forderten einen besonders großen Einsatz an Handarbeit. Dank der alten, tiefwurzelnden Reben konnten sich die wenigen verbliebenen Trauben dennoch hervorragend entwickeln.

In der Nase findet man zart florale Nuancen, ein Hauch von Orangen und weißer Schokolade. Der Gaumen zeigt sich engmaschig mit Apfelfrucht, delikater Struktur und zitronigen Nuancen.

Biowein, 1STK	
Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	2 g/l
Säure	6,2 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 elegante Burgunder passt hervorragend zu Spargel, Gemüsegerichten, Kalb und Huhn.

LAGERFÄHIGKEIT
2022-2026

Ausbau

Die Trauben wurden Mitte Oktober per Hand gelesen, direkt im Weingarten selektiert und schonend gepresst. Der Wein vergärte spontan im großen 2500-Liter Holzfass und wurde für 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

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
Falstaff: 94 P.