

RIED STEINBACH Weissburgunder 2017



Der hervorragende Jahrgang 2017 hat einen vielschichtigen Weissburgunder mit großem Reifepotential hervorgebracht: In der Nase findet man weißen Apfel, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Haselnuss und Orangenzesten. Der Gaumen zeigt sich saftig und extraktreich mit feiner Birnenfrucht, eleganter Säurestruktur und langem Abgang.

Biowein, 1STK	
Alkoholgehalt	12,5 %Vol.
Restzucker	1,9 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
2027 - 2035

Ausbau

Die Trauben wurden sorgsam per Hand gelesen, direkt im Weingarten selektiert und schonend gepresst. Die Spontangärung und der anschließende Ausbau erfolgten im großen Holzfass, wo der Wein für 12 Monate reifen durfte. Gefüllt im September 2018.

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

Parker: 93 P., Falstaff: 93 P.