

RIED STEINBACH Weissburgunder 2018



Feiner Duft nach Nüssen, Kräutern, Orangenzesten und Quitten mit fein würzigen und mineralischen Noten. Der Gaumen begeistert durch burgunderhafte Präsenz mit präziser, saftiger Struktur, samtiger Textur, zarter Extraktsüße und langem Abgang.

Biowein, 1STK	
Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	2,5 g/l
Säure	5 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 langanhaltende, vielschichtige Burgunder mit gutem Lagerpotential ist als feiner Genusswein ideal als universell einsetzbarer Speisebegleiter geeignet.

LAGERFÄHIGKEIT

2023 - 2028

Ausbau

Die Trauben wurden in der letzten Septemberwoche per Hand gelesen und schonend gepresst. Nachdem der Saft mit Schwerkraft in den Keller lief, wurde der Weissburgunder Steinbach spontan im großen Holzfass vergoren und für 12 Monate auf der Hefe 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.