

RIED FLAMBERG Morillon 15



In der Nase begeistert der Wein durch zitrusbetonte Aromen, Verbene, ein Hauch von weißem Spargel und helle florale Nuancen. Am Gaumen verbindet sich reife Birnenfrucht mit hellen nussigen Noten, ein wenig Süßholz, sehr feiner Säure und finessenreicher Struktur. Elegant und wunderbar ausbalanciert ist der Jahrgang 2015 ein hervorragender Speisenbegleiter.

GSTK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	3,5 g/l
Säure	5 g/l

Herkunft

Die ehemaligen Korallenriffe des Urmeeres bilden die Kalkböden der Lage Flamborg im Sausal. Die Rebstöcke wurden zwischen 1980 und 1985 auf dem steilen Hang gepflanzt. Kühle Winde von der nahen Koralpe und die kesselförmige Hangsituation auf 350-430 Meter Seehöhe prägen den eleganten, mineralischen Morillon nachhaltig.

EMPFEHLUNG

Hervorragend zu Spargel, Morcheln, geschmortem Gemüse und Braten.

LAGERFÄHIGKEIT
2025-2028

Ausbau

2015 wurden die physiologisch reifen Trauben Ende September per Hand geerntet. Die Trauben wurden schonend gepresst und der Saft mit der weinbergseigenen Hefe im großen Holzfass spontan vergoren. Eine 12-monatige Lagerung auf der Hefe verlieh dem Wein komplexe Aromen, Eleganz und Balance.

BESONDERHEITEN

Dank des kühlen Kleinklimas der Lage Flamborg können die Trauben lange am Rebstock verbleiben. Die Ernte erfolgt spät, mit idealer Aromenreife, eleganter Säurestruktur und gleichzeitig moderaten Zuckergehalten der Beeren.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 93 P.