

## RIED FLAMBERG Morillon 2017



Dieser feinziselierte Burgunder ist geprägt vom Kalkstein-Boden und dem kühlen Kleinklima der Ried Flamburg. Anklänge von weißer Frucht, Mandeln, Kardamom und weißem Pfeffer verdichten sich zu einem eleganten, ausgewogenen Duft. Am Gaumen zeigt sich der Flamburg lang anhaltend und saftig mit zarten, salzigen und erdigen Nuancen. Ein mitreißend stimmiger Wein aus einem Guss, wie geschaffen für lange Reifung in der Flasche.

### GSTK, Biowein

Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	2 g/l
Säure	5,7 g/l

### Herkunft

Die ehemaligen Korallenriffe des Urmeeres bilden die Kalkböden der Lage Flamburg 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 hellem Fleisch, Lachs, Sushi, Quiche und Risotto.

LAGERFÄHIGKEIT  
2030 - 2035

### Ausbau

Die Trauben wurden Anfang Oktober sorgsam per Hand gelesen, schonend mit dem Stielgerüst gepresst und der Saft im großen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Eine 18-monatige Lagerung auf der Feinhefe verleiht dem Wein komplexe Aromen, Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit.

### BESONDERHEITEN

Dank des kühlen Kleinklimas der Lage Flamburg können die Trauben auch in warmen Jahren wie 2017 besonders lange am Rebstock verbleiben. Die Ernte erfolgt spät, mit idealer Aromenreife, eleganter Säurestruktur und gleichzeitig moderaten Zuckergehalten der Beeren.

### AUSZEICHNUNG

Parker: 95 P. tasted by Stephan Reinhardt