

RIED STEINBACH Grauburgunder 2011



Das heiÙe Weinjahr 2011 zeigt sich kraftvoll und dicht ohne opulent zu sein: Tiefes, elegantes und feinwürziges Bukett nach gelben Birnen und reifen Quitten. Dunkle Mineralik, feine Säurestruktur, weiÙe Frucht im Nachhall, ein geschmeidiger, vielschichtiger Speisenbegleiter.

1 STK

Alkoholgehalt	14 % Vol.
Restzucker	2 g/l
Säure	5,8 g/l

Herkunft

Der Grauburgunder ist anspruchsvoll und bevorzugt warme Weinberge, wie den Südhang der Lage Steinbach. Hier wurden die ältesten Reben 1979 in einer Eindrahtkultur nach Lenz Moser gepflanzt. Sie stammen aus Selektionen von Opa Lackner und begeistern alljährlich durch besonders kleine Trauben mit hoher Qualität.

EMPFEHLUNG

Universeller Speisenbegleiter, zu dunklem Fleisch, Wild und Pilzgerichten.

LAGERFÄHIGKEIT
2021-2026

Ausbau

Handlese, sorgsame Pressung der ganzen Trauben, Spontangärung im großen Holzfass. Lagerung und Ausbau auf der Hefe für 6 Monate.

BESONDERHEITEN

Der Grauburgunder ist eine natürliche Mutation des Pinot Noirs und wurde im 13. oder 14. Jahrhundert von Zisterziensermönchen aus dem Burgund nach Österreich gebracht. Die graurote, dünnschalige Traube fordert im Weingarten große Aufmerksamkeit, belohnt uns dafür aber mit dichten, stoffigen Weinen.

AUSZEICHNUNG
Falstaff: 92 P.