

RIED STEINBACH Grauburgunder 2014



Im Duft würzig und ausdruckstark, nach getrockneten Früchten, Feigen, Kletzen und Piment. Sein dichter Körper zeigt eine feine Struktur und der Geschmack erinnert an reifes Steinobst und eingelegte schwarze Nüsse. Im Finale verbindet sich salzige Mineralik mit einer eleganten Säure zu einem harmonisch lang anhaltenden Abgang.

1 STK

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 13 % Vol. |
| Restzucker | 1,7 g/l |
| Säure | 6,1 g/l |

Herkunft

Der Grauburgunder ist anspruchsvoll und bevorzugt warme Weinberge, wie den Südhang der Lage Steinbach. Hier stammen die Reben aus Selektionen von Opa Lackner und begeistern alljährlich durch besonders kleine Trauben mit hoher Qualität.

EMPFEHLUNG

Der Grauburgunder Steinbach ist ein körperreicher Wein, mit großem Reifepotential, der sich in großen Gläsern hervorragend entfaltet. Er passt sehr gut zu Fleischgerichten, Pilzen und kräftigen Speisen.

LAGERFÄHIGKEIT

2020 - 2024

Ausbau

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

BESONDERHEITEN

Die graurote, dünnschalige und kleinbeerige Traube fordert im Weingarten große Aufmerksamkeit, belohnt uns dafür aber mit dichten, stoffigen Weinen.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 93 P.