

## RIED STEINBACH Grauburgunder 2015



In den warmen Spätsommertagen des Jahres 2015 entwickelten die Grauburgunder-Trauben einen besonders intensiven, würzigen Geschmack, der sich auch im Wein bestens wiederfindet. Aromen von Birne, Hagebutte, Brioche und Haselnuss prägen seinen Duft und verdichten sich am Gaumen mit würzigen Nuancen von Kardamom und burgundisch-mineralischen Noten. Saftig, ausdrucksstark und vollmundig ist der Wein ein idealer Begleiter zu kräftigen Gerichten.

### 1STK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	4,5 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

Ein idealer Begleiter zu Pilzgerichten, Pasta, geschmortem Fleisch, Rind und Wild.

### LAGERFÄHIGKEIT

2025 - 2030

### Ausbau

2015 erfolgte die Lese Anfang Oktober. Die ganzen Beeren wurden schonend gepresst, der Saft im großen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Die einjährige Lagerung auf der Feinhefe verliehen dem Wein Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit.

### 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: 94 P.