

RIED STEINBACH Grauburgunder 2018



Der elegante Duft nach Steinobst, Birnen und Walnüssen ist unterlegt mit zart mineralischen Noten. Im Mund vereinen sich noble Frucht und feine Würze mit einem runden, harmonischen Gaumen. Dicht und lang anhaltend im Abgang, passt der Wein gut zu kräftigen Speisen.

Biowein, 1 STK

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

Herkunft

Der Grauburgunder ist anspruchsvoll und bevorzugt warme Weinberge, wie den Südhang der Lage Steinbach auf dem die Reben in Schotter- und Sandböden wurzeln.

EMPFEHLUNG

Hervorragend zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel, Jungwild und reifem Weichkäse.

LAGERFÄHIGKEIT

2025 - 2028

Ausbau

2018 wurden die perfekt gereiften Trauben Anfang Oktober per Hand gelesen. Die ganzen Beeren wurden schonend gepresst, der Saft langsam im großen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Die anschließende Lagerung auf seiner Feinhefe für 12 Monate verleiht dem Wein komplexe Aromen, Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit.

BESONDERHEITEN

Der Grauburgunder ist eine natürliche Mutation des Pinot Noirs. Die kleine, dünnschalige Traube fordert im Weingarten große Aufmerksamkeit, belohnt aber auch in regenreichen Jahren mit dichten, vollmundigen Weinen.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 94 P.