

RIED STEINBACH Grauburgunder 2019



Elegante Frucht, feine Würze, dicht und lang anhaltend, hervorragender Speisenbegleiter.

Im Duft verbinden sich Steinobst, Birnen und Walnüsse mit mineralischen Noten und auch der Geschmack erinnert an Steinobst, Tabak und Nüsse. Der burgundische, extraktreiche Gaumen mit eleganter Säure mündet in einem dichten, dennoch fein strukturierten und lang anhaltenden Finish.

1STK, Biowein

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,3 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

Die würzigen, kräftigen Aromen des Jahrgangs 2019 harmonieren hervorragend mit deftigeren Gerichten: Eintöpfe, Schweinefleisch, Schmorbraten, Linsengerichte oder Pâté.

LAGERFÄHIGKEIT 2028 - 2032

Ausbau

Mit bester Reife wurden die Trauben im September 2019 gelesen, sorgsam gepresst und der Saft im großen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Die langsame Gärung und die anschließende Lagerung auf seiner Feinhefe verleiht dem Wein komplexe Aromen, 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., Gault&Millau: 18/20 P.