

RIED STEINBACH Grauburgunder 2020



Eine rare Sorte mit großer Tradition im Weingut. Zarter Duft von Steinobst, Birnenquitten und gerösteten Walnüssen. Am Gaumen präsentiert er sich engmaschig, strukturiert und mit dichtem Körper. Noble Früchte sowie süßlicher Tabak vereinen sich mit einem zart mineralischen Touch. Langanhaltender Abgang.

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

Passt gut zu winterlichen Gerichten, Morcheln, Trüffel, Ente und Wild.

LAGERFÄHIGKEIT

2030 - 2035

Ausbau

Handlese, sorgsame Pressung der ganzen Trauben, Spontangärung im großen Holzfass. Lagerung und Ausbau auf der Hefe für 12 Monate.

BESONDERHEITEN

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

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 92 P.