

RIED STEINBACH Morillon 2019



In der Nase Weingartenpfirsich, Quitte, ein Hauch von Blütenhonig. Am Gaumen saftig, elegant, mit feiner Struktur, würzigen Aromen und Zitrus im Nachhall. Ein Wein mit Spannung, Finesse und Dichte zugleich.

Biowein, 1STK	
Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	5,5 g/l

Herkunft

Auf der Ried Steinbach wechseln Sand-, Kies- und Schotterkonglomeratböden mit geringem Lehmenteil und niedrigem Kalkgehalt. Daraus ergibt sich die Besonderheit der Lage: Die Böden speichern wenig Wasser, was die Rebstöcke zwingt, tief zu wurzeln.

EMPFEHLUNG

Wunderbar zu Kürbis, Risotto, Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

LAGERFÄHIGKEIT

2025-2030

Ausbau

Die Trauben wurden sorgfältig per Hand gelesen, direkt im Weingarten selektiert und im Crémant-Verfahren gepresst. Nachdem der Saft mit Schwerkraft in den Keller läuft, vergärt der Morillon Steinbach mit weinbergseigenen Hefen im großen Holzfass und reift dort für 12 Monate auf der Feinhefe.

BESONDERHEITEN

Der Ried Steinbach Morillon (Chardonnay) verbindet elegante burgundische Frucht und Mineralität und ist für eine lange Lagerung bestens geeignet.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 94 P.