

## RIED STEINBACH Morillon 2015



Eine einladende Nase nach reifen Marillen und Orangenzenen, dazu Blütenhonig, Brioche und getrocknete Aprikosen. Am Gaumen differenziert und vielschichtig mit seidigem Körper und feinen salzigen Noten. Ein facettenreicher Speisenbegleiter.

### 1STK

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 13 % Vol. |
| Restzucker    | 2,1 g/l   |
| Säure         | 4,6 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

Passt gut zu Seafood, Kalbfleisch in verschiedenen Variationen, Lachs und geschmortem Gemüse.

### LAGERFÄHIGKEIT

2023-2025

### Ausbau

Handlese, sanfte Ganztraubenpressung im Crémant-Verfahren, Spontanvergärung im großen Holzfass, Lagerung und Reifung auf der Feinhefe für 12 Monate.

### BESONDERHEITEN

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

### AUSZEICHNUNG

Falstaff: 94 P.