

RIED STEINBACH Morillon 2018



In der Nase zarte Kräuterwürze, reife gelbe Apfelfrucht, Blütenhonig, Mandarinenzesten. Am Gaumen saftig, mit feiner Säurestruktur und zitronigen Nuancen. Finessenreich und mit eindrucksvollem Nachhall ist der Jahrgang 2018 ein ein facettenreicher Speisenbegleiter.

1STK, Biowein

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

Herkunft

Die Reben wachsen auf einem Steilhang der Lage Steinbach in 400 Meter Seehöhe. Hier wechseln durchlässige Sand-, Kies- und Schötterböden und verleihen dem Morillon eine reduzierte und puristische Struktur.

EMPFEHLUNG

Wunderbar zu kräftigen Gerichten wie Kürbis, dunklem Fleisch, Pilzen, geschmortem Gemüse und Krustentieren.

LAGERFÄHIGKEIT
2025-2028

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 feine Mineralität und ist für eine lange Lagerung bestens geeignet.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 94 P., verkostet von Peter Moser