

RIED STEINBACH Morillon 2020



Gelbe Tropenfrucht, Mirabellen, zarte Anklänge von Kräutern und ein Hauch von Limetten- und Orangenzesten. Am Gaumen saftig, engmaschig und elegant, mit feiner Fruchtsüße, finessenreichem Säurebogen und salzigem Touch im Abgang.

Biowein, 1STK

Alkoholgehalt	13 %Vol.
Restzucker	2,8 g/l
Säure	5,3 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

Ein facettenreicher Speisenbegleiter zu kräftigen Gerichten - dekantiert und in großen Gläsern serviert, öffnet sich die ganze Aromenvielfalt des Weines.

LAGERFÄHIGKEIT

2023-2028

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

Parker: 93 P., Falstaff: 93 P.