

RIED STEINBACH Weissburgunder 2019



Die einladende Nase zeigt Anklänge von Golden-Delicious-Apfel und Quitte sowie würzig-rauchige Aromen. Der Gaumen präsentiert sich harmonisch, mit Aromen von weißem Steinobst und zart nussigen Anklängen. Eine vollmundige Struktur, feine Extraktfülle und eine feine Würze im Nachhall komplementieren diesen vielschichtigen Burgunder.

Biowein, 1STK

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

Herkunft

Am höchsten Teil der Lage Steinbach, dem "Kogel" wurzeln die alten Reben tief in den Schotterboden. Die Ausrichtung nach Westen sorgt für ein warmes Kleinklima und lässt die Trauben ideal ausreifen.

EMPFEHLUNG

Der langanhaltende, vielschichtige Burgunder mit gutem Lagerpotential ist ein feiner Genusswein und passt hervorragend zu Kalb, Huhn und Gemüsegerichten.

LAGERFÄHIGKEIT
2025-2029

Ausbau

Die Trauben wurden in der letzten Septemberwoche sorgfältig per Hand gelesen, direkt im Weingarten selektiert und schonend samt Stiel gepresst. Die Spontangärung und ein langer Ausbau auf der Feinhefe im großen Holzfass verleihen dem Wein Facettenreichtum und große Aromentiefe.

BESONDERHEITEN

Der Weissburgunder hat in der Südsteiermark große Tradition - er gilt unter den Burgundern als subtil und nobel zurückhaltend und zeigt sich aus der Ried Steinbach besonders elegant und finessenreich.

AUSZEICHNUNG
Falstaff: 93 P.