

RIED STEINBACH Grauburgunder 2012



Würzige Nase - Nüsse, Steinobst, getrocknete Kräuter - am Gaumen komplex und vielschichtig mit dichter Struktur. Etwas Blütenhonig, feine Birnenfrucht, salzig, langanhaltend und mit gutem Lagerpotenzial.

1STK

Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5,2 g/l

Herkunft

Der Grauburgunder ist anspruchsvoll und bevorzugt warme Weinberge, wie den Südhang der Lage Steinbach. Hier wurden die ältesten Reben 1979 in einer Eindrahtkultur nach Lenz Moser gepflanzt. Sie stammen aus Selektionen von Opa Lackner und begeistern alljährlich durch besonders kleine Trauben mit hoher Qualität.

EMPFEHLUNG

Speisenempfehlung: Gebackene Pilze, gebackener Kalbskopf, Pasta und Pilzgerichte.

LAGERFÄHIGKEIT
2022 - 2027

Ausbau

Handlese, sorgsame Pressung der ganzen Trauben, Spontangärung im großen Holzfass. Lagerung und Ausbau auf der Hefe für 6 Monate.

BESONDERHEITEN

Der Grauburgunder ist eine natürliche Mutation des Pinot Noirs. Die kleine, graurote, dünnschalige Traube fordert im Weingarten große Aufmerksamkeit, belohnt uns dafür aber mit dichten, stoffigen Weinen.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 91-93 P., A La Carte: 92 P.