

RIED STEINBACH Grauburgunder 2021



In der Nase findet man Aromen von weißer Birne, Quitte und gerösteten Walnüssen. Der Gaumen ist saftig, sehr komplex und engmaschig mit Aromen von weißem Kernobst und feinen Zitrusnoten. Der Wein begeistert mit großer Länge und mineralischen, fein salzigen Nuancen im Nachhall. Ein perfekter Speisenbegleiter zu kräftigen Gerichten; hervorragendes Reifepotential.

Biowein, 1 STK	
Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	2,5 g/l
Säure	6 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

Ein idealer Essensbegleiter zu kräftigen Speisen, der gut mit Pilzgerichten, Pasta, geschmortem Fleisch, Rind und Wild harmoniert.

LAGERFÄHIGKEIT
2032 - 2035

Ausbau

Die Trauben wurden am 21. und 22. September gelesen, sorgsam gepresst und der Saft im großen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Die langsame Gärung und die anschließende Lagerung auf seiner Feinhefe für 10 Monate verleihen dem Wein komplexe Aromen, Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit.

BESONDERHEITEN

Der Grauburgunder ist eine natürliche Mutation des Pinot Noirs und wurde im 13. oder 14. Jahrhundert von Zisterziensermönchen aus dem Burgund nach Österreich gebracht. Die graurote, dünnschalige Traube fordert im Weingarten große Aufmerksamkeit, belohnt uns dafür aber mit dichten, stoffigen Weinen.

AUSZEICHNUNG
Falstaff: 94 P.