

RIED STEINBACH

Morillon 2021



Alte Reben, ein sandig-schottriger Boden und der lange Ausbau im großen Holzfass formen diesen ausdrucksstarken, mineralischen Burgunder: Elegant verbinden sich Aromen von Williamsbirne und Quitte mit floralen Noten nach Linden- und Mandelblüte. Am ausbalancierten, ruhig fließenden Gaumen findet man reife Frucht, subtile Zitrusnoten, eine feine Würze und einen eleganten Säurebogen.

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 Lehmanteil und niedrigem Kalkgehalt. Daraus ergibt sich die Besonderheit der Lage: Die Böden speichern wenig Wasser, was die Rebstöcke zwingt, tief zu wurzeln.

EMPFEHLUNG

Perfekt zu geschmortem Kalbfleisch, eingelegtem oder gegrilltem Gemüse, Risotto mit Steinpilzen und Krustentieren oder einer duftenden Bouillabaisse.

LAGERFÄHIGKEIT

2030-2033

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: 94 P., Falstaff: 94 P.