

RIED STEINBACH Grauburgunder 2022



Der elegante Duft nach Steinobst, Birnen und Walnüssen ist unterlegt mit zart mineralischen Noten. Im Mund vereinen sich Aromen von Birnenfrucht, weißer Nougat und feine Würze zu einem runden, harmonischen Gaumen. Dicht und lang anhaltend im Abgang passt der Wein gut zu kräftigen Speisen.

Biowein, 1 STK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	2,7 g/l
Säure	5,6 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 gepflanzt. Sie begeistern alljährlich durch besonders kleine Trauben mit hoher Qualität.

EMPFEHLUNG

Der Grauburgunder ist ein idealer Essensbegleiter zu kräftigen Speisen. Er passt gut zu Pilzgerichten, Pasta, geschmortem Fleisch, Rind und Wild.

LAGERFÄHIGKEIT

2030+

Ausbau

Die ganzen Beeren wurden schonend gepresst, der Saft langsam im großen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Die anschließende Lagerung auf seiner Feinhefe für 12 Monate verleiht 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