

## RIED FLAMBERG Morillon 2021



Geprägt vom Korallenkalkstein und dem kühlen Kleinklima ist diese außergewöhnliche Lage wie geschaffen für Burgunderrebsorten. Duftend nach reifen Äpfeln, Mirabelle, Bergamotte und Mandeln mit einem Hauch Kräuterwürze. Am Gaumen saftige Frucht, gepaart mit einer eleganten Säure. Engmaschig, salzige Mineralik und harmonischer Textur. Ein Wein der bereits jetzt verführt, jedoch auch für eine lange Reifung geschaffen ist.

### Biowein, G STK

Alkoholgehalt	13 %-Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	7 g/l

### Herkunft

Die ehemaligen Korallenriffe des Urmeeres bilden die Kalkböden der Lage Flamborg im Sausal. Die Rebstöcke wurden zwischen 1980 und 1985 auf dem steilen Hang gepflanzt. Kühle Winde von der nahen Koralpe und die kesselförmige Hangsituation auf 350-430 Meter Seehöhe prägen den eleganten, mineralischen Morillon nachhaltig.

### EMPFEHLUNG

Hervorragend zu Krustentieren, reichhaltigen Fischgerichten, Pilzen, geschmortem Gemüse und gekochtem Fleisch, wie beispielsweise Tafelspitz.

### LAGERFÄHIGKEIT 2035+

### Ausbau

Die Trauben wurden Anfang Oktober sorgsam per Hand gelesen, schonend mit dem Stielgerüst gepresst und der Saft im großen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Eine 22-monatige Lagerung auf der Feinhefe verleiht dem Wein komplexe Aromen, Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit.

### BESONDERHEITEN

Dank des kühlen Kleinklimas der Lage Flamborg können die Trauben auch in warmen Jahren wie 2019 besonders lange am Rebstock verbleiben. Die Ernte erfolgt spät, mit idealer Aromenreife, eleganter Säurestruktur und gleichzeitig moderaten Zuckergehalten der Beeren.

### AUSZEICHNUNG