

RIED STEINBACH Grauburgunder 2023



Der Steinbach Grauburgunder strahlt im Glas in hellem Goldgelb. In der Nase entfalten sich Noten von reifem Kernobst und Orangenblüten, unterlegt von weißem Nougat. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und klar, getragen von feiner Frucht und frischer Mineralität. Der trockene Stil verleiht ihm Präzision, der lange Nachhall bietet ein befriedigendes Trinkerlebnis. Ein Wein voller Charakter, Finesse und sehr gutem Reifepotenzial.

Biowein, 1 STK

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

Perfekter Speisenbegleiter zu Pasta mit Steinpilzen oder Trüffel, cremigen Risotti, Schmorgerichten, Wild und mildem bis mittelkräftigem Käse, etwa Brie de Meaux oder junger Comté.

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
Falstaff: 95 P.