

RIED FLAMBERG Morillon 2023



Reiner Korallenkalk, Westorientierung, kühle Winde aus den Alpen, eine spätere Lese als im Süden der Südsteiermark. 2023 verstärkt die straffe, frische Seite. Der Wein ist ein starkes Lagenstatement: salzig, fest, tief, kalkig geprägt. International ein ernsthafter Morillon im Kontext großer strukturierter Weißweine, nicht über Aromatik, sondern über Textur und Länge.

Die Ried Flamburg ist kühl, kalkig, spät in der Reife. Und genau das schmeckt man. Reife hellgelbe Steinfrucht, gerösteter Apfel, helle Würze, dazu viel Tiefe. Am Gaumen fest, salzig, stoffig, mit zupackendem Gerbstoff und saftiger Textur. Mit Luft wird er feiner, geschmiedeter und kühler, ohne an Kraft zu verlieren. Kein Nebenbei-Wein. Ein Morillon für den Tisch.

Weinbeschreibung von Maximilian Kaindl

Biowein, G STK

Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	6,0 g/l
EAN	9120139850251
EAN 6er Karton	9120139850268

Herkunft

Die ehemaligen Korallenriffe des Urmeeres bilden die Kalkböden der Lage Flamburg 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 Mitte 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

Das Jahr 2023 war von einer kühlen und regenreichen Vegetationsperiode geprägt. Die Erträge waren gering, doch die lange Reifezeit des Jahrgangs ermöglichte eine späte Lese Mitte Oktober und brachte Trauben von hervorragender Qualität mit toller Frische und Präzision hervor.

AUSZEICHNUNG
Falstaff: 95 P.