

RIED STEINBACH Grauburgunder 2024



Alte Reben, kleine Trauben, Ganztraubenpressung, spontane Vergärung im Fass. Das gibt Konzentration ohne Breite. Kein weichgespülter Grauburgunder, sondern ein strukturierter, ernsthafter Speisenwein. International eher Pinot Gris mit Herkunftsanspruch als gefälliger Grauburgunder-Mainstream.

Grauburgunder ohne Schwere. Reife gelbe Steinfrucht, Birne, Walnuss, leichte Würze. Zu-nächst rund und geschmeidig, dann mit Luft deutlich fester, heller und spannender. Die Frucht wird leiser, die Würze präziser, der Gerbstoff greift mehr. Am Ende steht ein saftiger, leicht salziger, überraschend kühler Grauburgunder. Genau so sollte diese Sorte öfter schmecken.

Weinbeschreibung von Maximilian Kaindl

Biowein, 1 STK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	2,2 g/l
Säure	6,0 g/l
EAN	9120139850015
EAN 6er Karton	9120139850022

Herkunft

Der Grauburgunder ist anspruchsvoll und bevorzugt warme Weinberge, wie den Südhang der Lage Steinbach. Die Böden bestehen aus Schotter und Sand. Die ältesten Reben wurden hier 1979 in einer Eindrahtkultur gepflanzt. Jahr für Jahr begeistern sie mit besonders kleinen Trauben von 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 Wein langsam im großen Holzfass spontan vergoren. Die anschließende Lagerung auf seiner Feinhefe für 12 Monate verleiht dem Grauburgunder 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: 94 P.