

RIED OBEGG Morillon 2006 - G STK

Kräftiges Gelbgrün. In der Nase feine Gewürzanklänge, feine Röstaromen, etwas Nougat, etwas Marzipan, Am Gaumen kraftvoll, feine Mineralik, reifer Apfel und gelbe Birnennoten, elegant und weit gefächert, schokoladiger Nachhall, kraftvoller Speisenbegleiter



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



**HERKUNFT &
KLASSIFIZIERUNG**

Südsteiermark
Riedenwein - Grosse STK Lage

BODEN

Leithakalk

REBSORTE

Morillon (Chardonnay)

AUSBAU

500 lt. Holz- & Barriquefässer

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol 13,5% Vol.
Säure 5,2g/l
Restzucker 6,0g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Farbtiefes, sattes Goldgelb
Herrliche reife Kernobst-Aromen.
Selbstbewusster Terroirwein. Hoch an
Finesse, Extrakt & Mächtigkeit. Exorbitanter
Trinkgenuss. Reife eingebundene Säure.
Langer Abgang.

TRINKREIFE

10 Jahre und länger

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Hirschbraten mit Semmelknödel und
Blaukraut.