



NACHHALTIG
AUSTRIA



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



SÜDSTEIERMARK DAC Grauer Burgunder 2022

Die Gebietsweine Südsteiermark DAC, vormals steirische Klassik, sind von großer Fruchtigkeit und Aromatik geprägt. Sie gelten als besonders sorten- und jahrgangstypisch und sind am besten in den drei Jahren nach der Lese zu genießen.



HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark DAC
Gebietswein

BODEN

Ein Ersteindruck des südsteirischen
Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm,
Sand, Kalkmergel und Schiefer

REBSORTE

Grauer Burgunder

AUSBAU

Kleines gebrauchtes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	13 % Vol.
Säure	5,8g/l
Restzucker	1,1g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Mittleres Strohgelb
In der Nase reduziert und tiefgründig. Ein
Grauer Burgunder far away von alten Mustern.
Herrlich! Getrocknete Kräuter. Kalkstaub.
Kamille. Zielstrebig mit einer gewissen Fülle
präsentiert sich der Wein am Gaumen. Super
Würze. Gut integrierter Säurebogen. Grauer
Burgunder mit Grip!

TRINKREIFE

mindestens bis 2027

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Drehverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

perfekte alternative zu Rotwein ->
Wildgerichte; Kalbsbraten; Tafelspitz mit
Semmelkren; Pilzgerichte