



RIED GRASSNITZBERG LICHT Morillon 2022 - 1 STK

Die Ried Grassnitzberg ist nicht nur die Postadresse unseres Weingutes, sondern Heimatboden im engeren Sinn, denn hier wird nicht nur Wein angebaut, sondern auch ausgebaut und vermarktet. Die Böden sind charakterisiert durch Meeressedimente, die 14 Millionen Jahre alt sind.



HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark DAC
Riedenwein - Erste STK Lage

BODEN

Korallenkalk

REBSORTE

Morillon

AUSBAU

Großes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol 13,5% Vol.
Säure 5,1 g/l
Restzucker 3,9 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Mittleres Zitronengelb mit grünen Reflexen
Hervorragende Duftigkeit von Orangenblüten,
Wiesenblumen und Steinobst.
Weingartenpflirsich. Getrocknete Kräuter. Etwas
Nussig. Druckvoll & Geschliffen. Anfangs fest,
erdig. Gut gebaut, würzig. Die saftige Säure mit
der fantastischen Würze, Steinobst-Frucht,
Fenchelgebäck, Anis und Salzigkeit sprechen für
eine unheimliche Komplexität.

TRINKREIFE

mindestens bis 2030

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Kork

SPEISEEMPFEHLUNG

Speisenempfehlung: Kalbsbraten mit
rahmiger Morchelsauce; Karfiolisotto mit
gereiftem Ziegenkäse; vegetarische
Gerichte; Pilzgerichte