

# RIED OBEGG

## Chardonnay 2008 - G STK

Die Ried Obegg wird vom Vorkommen der sogenannten Leithakalke geprägt. Diese sind als kleine Riffe in Flachzonen eines subtropischen Meeres auf Sand vor weit mehr als 10 Millionen Jahren entstanden – auf Resten von Algen, Korallen, Muscheln und Schnecken.



**STK**  
Steirische  
TERROIR & KLASSIK  
WEINGÜTER



<b>HERKUNFT &amp; KLASSIFIZIERUNG</b>	Südsteiermark Riedenwein - Grosse STK Lage
<b>BODEN</b>	Leithakalk
<b>REBSORTE</b>	Morillon (Chardonnay)
<b>AUSBAU</b>	500 lt. Holz- & Barriquefässer
<b>ANALYTISCHE WERTE</b>	Alkohol 13,5% Vol. Säure 6,8 g/l Restzucker 1,6 g/l Enthält Sulfite
<b>CHARAKTERISTIK</b>	Mittleres grundgelb; feine Kräuterwürze; Heublumen; bracht Luft; öffnet sich langsam; straff – mineralisch am Gaumen; sehr druckvoll – komplex; ausgeprägtes Säurespiel
<b>TRINKREIFE</b>	mindestens bis 2026
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	12 - 14°C
<b>VERSCHLUSSTYP</b>	Drehverschluss
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Zürigeschnetzelttes mit Rösti; Pasta mit Pilzrahmsauce; Kalbsbraten; Morcheln mit gebratener Entenleber