



STK
Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



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.



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