

RIED OBEGG

Chardonnay 2009 - 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



HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG	Südsteiermark Riedenwein - Grosse STK Lage
BODEN	Leithakalk
REBSORTE	Morillon (Chardonnay)
AUSBAU	500 lt. Holz- & Barriquefässer
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 13% Vol. Säure 6,8 g/l Restzucker 1,6 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Saftiges Grüngelb; harmonisch, feine Burgundernase; zarte Birne mit komplexer Mineralität; feine Vielschichtigkeit am Gaumen trifft auf enorme Tiefe; jetzt schon großer Trinkspass mit großem Potential!
TRINKREIFE	mindestens bis 2026
TRINKTEMPERATUR	12 - 14°C
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss
SPEISEEMPFEHLUNG	Zürigeschnetzelttes mit Rösti; Pasta mit Pilzrahmsauce; Kalbsbraten; Morcheln mit gebratener Entenleber