

RIED OBEGG Chardonnay 2010 - 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% Vol.
Säure 6,8 g/l
Restzucker 1,6 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Sattes Gelb mit grünen Reflexen ; feine Nase nach Feuersteinen und feine Anklänge von Holz ; beim ersten Schluck viel Nerv, sehr jugendlich, angenehme Säurestruktur; nach einiger Zeit noch vielschichtiger, in sich ausgeglichener Chardonnay mit viel Potential.

TRINKREIFE

mindestens bis 2026

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Drehverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Zürigeschnetztes mit Röstli; Pasta mit Pilzrahmsauce; Kalbsbraten; Morcheln mit gebratener Entenleber



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER