



STK
Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



RIED OBEGG Morillon 2022 - 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 DAC
Riedenwein - Grosse STK Lage



BODEN

Leithakalk

REBSORTE

Morillon (Chardonnay)

AUSBAU

500 lt. Holz- & Barriquefässer

ANALYTISCHE WERTE

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

CHARAKTERISTIK

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase verhalten. Ruhig. Feine Aromen von Gewürzen. Etwas Anis. Nuss. Walnuss. Enorm ausdruckstark am Gaumen. Fest. Kalkig. Viel Würze. Hervorragender und animierender Gerbstoff. Die elegante und lebendige Säure zieht den Wein nach hinten – traumhaft. Komplex. Hoch an Finesse. Viel Wein. Große Lage. Großer Wein. Große Trinkfreude. Top. Morillon @its best.

TRINKREIFE

mindestens bis 2031

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Kork

SPEISEEMPFEHLUNG

Kalbsrahmgulasch; Pasta mit Pilzen (Morcheln, Steinpilze...); geröstete Kalbsleber