

SÜDSTEIERMARK Grauer Burgunder 2015

Einer unserer Individualisten. Außenseiter der Sonnenseite. Geht trocken seinen eigenen Weg. Eben ein echter Südsteierer.

HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark
Gebietswein



BODEN

Ein Ersteindruck des südsteirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer

REBSORTE

Grauer Burgunder

AUSBAU

Kleines gebrauchtes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	13,0% Vol.
Säure	4,9 g/l
Restzucker	1,1 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Mittleres strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen; Ausbalanciert. Nussig. Orangenblüten. Saftig & Elegant. Vollmundig & Frisch.

TRINKREIFE

10 Jahre und länger

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Wild. Kalb. z.B. Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER

