

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

