



RIED GRASSNITZBERG LICHT Morillon 2021 - 1 STK

Die Ried Grassnitzberg ist nicht nur die Postadresse unseres Weingutes, sondern Heimatboden im engeren Sinn, denn hier wird nicht nur Wein angebaut, sondern auch ausgebaut und vermarktet. Die Böden sind charakterisiert durch Meeressedimente, die 14 Millionen Jahre alt sind.



HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark DAC
Riedenwein - Erste STK Lage

BODEN

Korallenkalk

REBSORTE

Morillon

AUSBAU

Großes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol 13,5% Vol.
Säure 5,0 g/l
Restzucker 1,1 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Mittleres helles Strohgelb mit gr. Reflexen; Feine Würze; Biskotten, Anis, ein Hauch von Fenchel. Kalkig. Sehr klar strukturiert. Dicht. Bratapfel, geröstete Haselnüsse. Ein Wein mit Enge und Kompaktheit. Großes Lagerpotenzial.

TRINKREIFE

mindestens bis 2030

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Kork

SPEISEEMPFEHLUNG

Eierschwammerlravioli mit rahmigen Schwammerln