

# RIED GRASSNITZBERG

## Chardonnay 2015

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  
Riedenwein

**BODEN** Korallenkalk

**REBSORTE** Chardonnay

**AUSBAU** Großes Holzfass

**ANALYTISCHE WERTE** Alkohol 13,0% Vol.  
Säure 6,9 g/l  
Restzucker 2,9 g/l  
Enthält Sulfite

**CHARAKTERISTIK** Mittleres Grüngelb ; sehr reife Aromatik nach Steinobst; am Gaumen sehr gute Balance, angenehm integrierte Säure, der lange Ausbau wirkt sich äußerst positiv auf die Komplexität aus.

**TRINKREIFE** mindestens bis 2029

**TRINKTEMPERATUR** 12 - 14°C

**VERSCHLUSSTYP** Kork

**SPEISEEMPFEHLUNG** Kalbsbraten; Schweinsbraten; Spaghetti Carbonara



**STK**

Steirische  
TERROIR & KLASSIK  
WEINGÜTER

