



RIED GRASSNITZBERG Morillon 2020 - 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 13,0% Vol.
Säure 6,0 g/l
Restzucker 1,7 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK Mittleres Grüngelb; Finessenreich, elegant. Leicht nussig, Biskuit-Noten und gedörnte Birne. Etwas Salzigkeit mit super Säure. Lagerpotential!

TRINKREIFE mindestens bis 2029

TRINKTEMPERATUR 12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP Kork

SPEISEEMPFEHLUNG Kalbsbraten; Schweinsbraten; Spaghetti Carbonara