



STK
Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



RIED OBEGG Chardonnay 2017 - GSTK

Die Ried Obegg wird vom Vorkommen der sogenannten Leithakalke geprägt. Diese sind als kleine Riffe in Flachzonen eines subtropischen Meeres auf Sand vor weit mehr als 10 Millionen Jahren entstanden – auf Resten von Algen, Korallen, Muscheln und Schnecken.



HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG	Südsteiermark Riedenwein - Grosse STK Lage
BODEN	Leithakalk
REBSORTE	Morillon (Chardonnay)
AUSBAU	500 lt. Holz- & Barriquefässer
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 13,5% Vol. Säure 5,1 g/l Restzucker 2,3 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Funkelndes Grüngelb; in der Nase sehr fokussiert und straff, minimale Anklänge vom Holzeinsatz; am Gaumen sehr würzig und kompakt, dezente Noten von Steinobst, sehr salzig, feiner und langer Abgang, Potential für viele Jahre.
TRINKREIFE	10 Jahre & länger
TRINKTEMPERATUR	12 - 14°C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISEEMPFEHLUNG	Kalbsrücken mit cremiger Pilzsauce; Trüffelgerichte; Kalbsbraten