

RIED OBEGG Morillon 2004 - G STK

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.



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



**HERKUNFT &
KLASSIFIZIERUNG**

Südsteiermark
Riedenwein - Grosse STK Lage

BODEN

Leithakalk

REBSORTE

Morillon (Chardonnay)

AUSBAU

500 lt. Holz- & Barriquefässer

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol 13,0% Vol.
Säure 5,1 g/l
Restzucker 3,0 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Mittleres Grüngelb, in der Nase sehr reife gelbe Fruchtnuancen, ganz zarter Vanille-Karamellkomplex, Sternanis, am Gaumen kraftvoll, trockener Stil, im Nachhall etwas Nougat, feine Holzwürze, hat Länge.

TRINKREIFE

10 Jahre und länger

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Kalbsrücken mit cremiger Pilzsauce.
Trüffelgerichte. Kalbsbraten.
Schweinebauch mit kräftigem Jus