

RIED OBEGG Morillon 2005 - 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 13,5% Vol.
Säure 5,3 g/l
Restzucker 2,1 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Farbtiefes, sattes Goldgelb
Herrliche reife Kernobst-Aromen.
Selbstbewusster Terroirwein. Hoch an
Finesse, Extrakt & Mächtigkeit. Exorbitanter
Trinkgenuss. Reife eingebundene Säure.
Langer Abgang.

TRINKREIFE

10 Jahre und länger

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Hirschbraten mit Semmelknödel und
Blaukraut.