

RIED OBEGG Morillon 2007 - 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 DAC
Riedenwein - Grosse STK Lage

BODEN

Leithakalk

REBSORTE

Morillon (Chardonnay)

AUSBAU

500 lt. Holz- & Barriquefässer

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol 13,5% Vol.
Säure 6,8 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Intensives funkelndes Goldgelb; Obegg 2007 verkörpert Terroir. Und Reife. Karamellierte Walnuss. Süssholz und Brioche. Extrem langanhaltend am Gaumen. Herrlich Extraktreich.

TRINKREIFE

10 Jahre und länger

TRINKTEMPERATUR

12 - 14°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Kalbsbutterschnitzel mit Pilzrahmsauce und Erdäpfelpuree