

RIED GRASSNITZBERG

Chardonnay 2013

Der Grassnitzberg ist nicht nur die Postadresse unseres Weingutes, sondern Heimatboden im engeren Sinne, denn hier wird nicht nur Wein angebaut, sondern auch ausgebaut und vermarktet. Die Böden sind charakterisiert durch Meeressedimente, die 14 Millionen Jahre alt sind. Darunter befinden sich sandig-lehmige Meeresablagerungen, die als „Gamlitzer Schlier“ bekannt sind.

HERKUNFT & KLASSTIFIZIERUNG

Südsteiermark
Riedenwein



BODEN

Muschelkalk, Lehm

REBSORTE

Chardonnay

AUSBAU

Großes, gebrauchtes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	13,0% Vol.
Säure	5,9 g/l
Restzucker	7,0g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Goldgelbe Farbe. In der Nase charmantes Aromenspiel, reife Exotik wie Honigmelone und etwas Brioche. Kraftvoller Druck am Gaumen gut ausbalanciertes Säurespiel. Viel Saft und Schmelz im Abgang.

TRINKREIFE

mindestens bis 2023

TRINKTEMPERATUR

10 - 12°C

VERSCHLUSSTYP

Drehverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

passend zu Wels, Zander, sahnige Gnocchi mit z.B. Trüffel



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER

