



NACHHALTIG  
AUSTRIA



**STK**

Steirische  
TERROIR & KLASSIK  
WEINGÜTER



# RIED GRASSNITZBERG

## Chardonnay 2019

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 & KLASIFIZIERUNG

Südsteiermark DAC  
Riedenwein



### BODEN

Muschelkalk, Lehm

### REBSORTE

Chardonnay

### AUSBAU

500 lt. Fässer

### ANALYTISCHE WERTE

Alkohol 13,0% Vol.  
Säure 6,1 g/l  
Restzucker 1,9 g/l  
Enthält Sulfite

### CHARAKTERISTIK

Mittleres Strohgelb; gelbes reifes Kernobst, Aroma von Haselnüssen; fruchtig elegant mit einer super Säurestruktur und langem Abgang

### TRINKREIFE

mindestens bis 2026

### TRINKTEMPERATUR

10 - 12°C

### VERSCHLUSSTYP

Drehverschluss

### SPEISEEMPFEHLUNG

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