

RIED OBEGG

Chardonnay 2018 - 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.

Die Trauben für die Weine der „Großen STK Ried“ wachsen in mindestens 15-jährigen Weingärten mit besonders günstigem Kleinklima. Sie werden mindestens 18 Monate ausgebaut und haben ein Reifepotenzial von mindestens 10 Jahren.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark
BODEN	Muschelkalk
REBSORTE	Chardonnay
AUSBAU	500 lt Fässer und Barrique
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 13,5% vol. Säure 4,5 g/l Zucker 1,5 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Funkelndes Grüngelb; in der Nase sehr fokussiert und straff; am Gaumen sehr würzig und kompakt, dezente Noten von Steinobst; sehr salzig, feiner und langer Abgang, Potential für viele Jahre.
TRINKREIFE	mind. bis 2028
TRINKTEMPERATUR	12 - 14°C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISEEMPFEHLUNG	Würzige Fischgerichte, dunkles Fleisch & Wild