
Rebsorte:	Grauburgunder
Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark
Einzellage:	Ried Hochstrandl
Böden:	Im oberen Bereich Basalt, im mittleren Hang toniger Rotlehm, am Hangfuß tiefgründige Basaltverwitterungsböden
Ausbau:	12 Monate kleines Holzfass, 6 Monate großes Holzfass (2000 l)
Farbe:	blasses Ziegelrot, klassisches Kupfer
Duft:	Karamell, Zwetschken, Orangenschale
Gaumen:	trocken, vollmundig, komplex, harmonisches Tannin, Malzbonbon, dunkle Schokolade, Datteln, gut eingebundene Säure, mineralisches Finish
Speisempfehlung:	Wollschwein, Wildgeflügel wie Fasan, rotes Curry mit Garnelen, Lamm, Rind
Trinktemperatur:	10 - 14°C
Lagerpotential:	15 - 20 Jahre
Gesamtsäure:	6,0 g/l
Restzucker:	trocken, 5,9 g/l
Alkohol:	13,5 %vol
Verschluss:	Naturkork- Diam
EAN Flasche:	9120039456362
EAN Karton:	9120039456379

