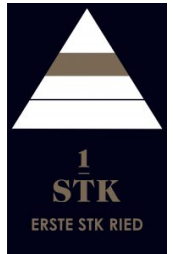


Ried Jägerberg Grauburgunder 2017

Erste STK Ried



Rebsorte:	Grauburgunder
Jahrgang:	2017
Auszeichnungen:	93 FALSTAFF, 90-91 PARKER Punkte
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	5,8g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	12 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern
Trinkreife:	10 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	Erste STK Ried
Herkunft/Ried :	Jägerberg
Ausrichtung:	reine Südlage mit einer durchschnittlichen Hangneigung
Seehöhe:	320m–380m
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	Anklänge von tropischen Früchten; Aromen nach Weißdorn und Lindenblüten; am Gaumen Feuersteinnoten, tänzerisch und mineralisch im Nachhall; elegant – gute Länge
Speisenempfehlung:	Tartar, Carpaccio, Vitello Tonnato, Wildgeflügel (Fasan, Wachtel, Ente), Kaninchen, Lammrücken, Kalbsrücken, Rindsrouladen, Geschnitzeltes, Bœuf Stroganoff, Desserts, Käse



Kategorisierung: Unsere Weine der Ried Jägerberg, als Erste STK Ried klassifiziert, sind **regionstypische Rieden-Weine**, die einen starken, natürlichen Ausdruck ihrer Herkunft zeigen und ein beachtliches Entwicklungspotential besitzen. Der Ernteertrag ist auf max. 45hl limitiert. Weine der Ersten STK Ried dürfen frühestens ab dem 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft/Ried: Die Ried Jägerberg liegt in der Katastralgemeinde Kranach, **Gemeinde Gamlitz**.

Klima: Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind am Jägerberg etwas geringer und bieten daher einen **idealen Standort für Burgundersorten**. Die ausdrucksstarken Weine weisen ein komplexes Aromenbild mit immenser Spannung auf.

Boden: Die Rebanlagen des Jägerbergs befinden sich im tertiären Sedimentationsgebiet des „Gamlitzer Schlier“, auch „Älterer Schlier“ genannt. (Schlier ist ein feinsandiger Tonmergel, in diesem Fall mit Quarzsandeinlagen). Das Vorkommen zahlreicher Fossilien ist für solch marine, kalkhaltige Sedimente typisch. Der Bodentyp ist ein **kalkiger Rigosol aus lehmig-sandigem Tertiärmaterial**. Das Wasserspeichervermögen ist hoch, die Wasserdurchlässigkeit mäßig.

Aromen nach Weißdorn und Lindenblüten.