

# Ried Jägerberg Grauburgunder 2018

## Erste STK Ried, Südsteiermark<sup>DAC</sup>

- Bitte wähle unter \*\*BIO Traubenkernöl kaltgepresst, 100% naturein, Sauvignon Blanc\*\* Produktoptionen aus.



<b>Rebsorte:</b>	<b>Grauburgunder</b>	 <b>ERSTE STK RIED</b>
<b>Jahrgang:</b>	2018	
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>94 FALSTAFF, 16 GAULT MILLAU Punkte</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0%vol	
<b>Gesamtsäure:</b>	5,3g/l	
<b>Restzucker:</b>	1,1g/l	
<b>Vinifikation:</b>	<b>von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren</b>	
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern	
<b>Trinkreife:</b>	10 Jahre und mehr	
<b>Verschlussart:</b>	Drehverschluss	
<b>Klassifizierung:</b>	<b>Erste STK Ried / Südsteiermark<sup>DAC</sup></b>	
<b>Herkunft/Ried :</b>	<b>Ried Jägerberg</b>	
<b>Ausrichtung:</b>	reine Südlage mit einer durchschnittlichen Hangneigung	
<b>Seehöhe:</b>	320m-380m	
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Südsteiermark</b>	
<b>Weinbeschreibung:</b>	intensive Farbe, Duft nach Akazienblütenhonig, Mandelaromen; dunkles, rauchiges Mineral, komplex und tief - man spürt die Konzentration nicht, so fein ist sie verwoben; salzig tief und anhaltender Nachhall	
<b>Speisenempfehlung:</b>	Tartar, Carpaccio, Vitello Tonnato, Wildgeflügel (Fasan, Wachtel, Ente), Kaninchen, Lammrücken, Kalbsrücken, Rindsrouladen, Geschnetzeltes, 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 Ernteeertrag ist auf max. 45hl limitiert. Weine der Ersten STK Ried dürfen frühestens ab dem 1. September nach 11-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.

**Intensive Farbe, Duft nach Akazienblütenhonig, Mandelaromen.**

