

Ried Jägerberg Grauburgunder 2020

Erste STK Ried, Südsteiermark^{DAC}



Rebsorte:	Grauburgunder
Jahrgang:	2020
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Gesamtsäure:	5,2g/l
Restzucker:	0,3g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	11 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern
Trinkreife:	10 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	Biologisch , Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	Erste STK Ried / Südsteiermark^{DAC}
Herkunft/Ried :	Ried Jägerberg
Ausrichtung:	reine Südlage mit einer durchschnittlichen Hangneigung
Seehöhe:	320m–380m
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	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
Speisempfehlung:	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. 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 liegen auf **marinen Sedimenten** des Neogens die auch mit dem regionalen Begriff „Gamlitzer Schlier“ bezeichnet werden. Lithologisch handelt es sich um **feinsandige Tonmergel** mit kristallinen, aber auch karbonatischen **Kiesen** und **Geröllen**. Vereinzelt vorkommende Schalenreste von Muscheln belegen den marinen Charakter der Ablagerungen. Das Wasserspeichervermögen ist hoch, die Wasserdurchlässigkeit mäßig.

Intensive Farbe, Duft nach Akazienblütenhonig, Mandelaromen.