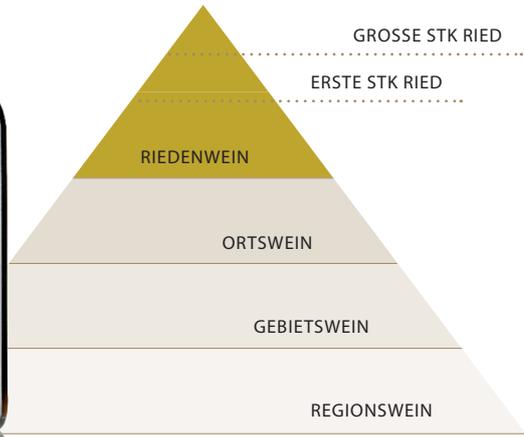


2017 Ried Kranachberg Weißburgunder Große STK Ried

Alkohol 13,0 vol. %
Säure 5,3 g/l
Restzucker 1,1 g/l



Ried Kranachberg

- Kessellage mit südlicher Ausrichtung
- 450 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %

Die Ried Kranachberg bei Gamlitz gilt als eine der prestigeträchtigsten Weinbergslagen von Hannes Sabathi und zählt zu den Großen STK Rieden. Für diesen Lagenwein stammen die Weißburgunder Trauben aus einem 30-jährigen Weingarten am Kranachberg.

Boden

Der Boden der Ried Kranachberg besteht aus durchlässigem, sandigem Schotter und drückt sich im Wein mit frischer, salziger Mineralik aus.

Jahrgang 2017

Das Weinjahr 2017 begann mit klaren, kalten Wintertagen, die die Böden durchfrieren ließen. Es folgte ein heißer, trockener Sommer, der zu einem frühzeitigen Erntebeginn Anfang September führte. Durch heftige Niederschläge in der zweiten Septemberhälfte wurde die Lese zu einem Wettlauf mit der Zeit. Die Trauben wurden auf Hochdruck gelesen, wodurch schließlich doch eine hervorragende Ernte eingebracht werden konnte.

Ausbau

Handlese. Ganztraubenpressung. Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.
18 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Ein finessenreicher Weißburgunder voller Frische und Frucht, der die Kranachberg-Typizität mit kühler, eleganter Mineralik klar zum Ausdruck bringt. In der Nase ein Hauch von frischen Limettenezesten und weißer Birnenfrucht, gleichzeitig unterlegt von mineralischen Duftnoten. Der Gaumen schmeckt weiße Äpfel, eloquent strukturiert, mit einer überaus zarten Fruchtsüße im Abgang. Gute Länge und hohes Reifepotential.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C
Dekantieren von Vorteil
Dieser Wein passt ausgezeichnet zu hellen Fleischgerichten, fein gewürzten Soßen, Pilzgerichten und Risotto.

FP 94

