

# RIED GRASSNITZBERG 54a 2018

Weine der Kategorie Riedenwein sind komplex in ihrem Aromageflecht, weisen einen eigenständigen Charakter auf und sind besonders lagerfähig.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark	
BODEN	Muschelkalk, Lehm, Kalkmergl	
REBSORTE	Cuvée aus ca. je 1/3 Morillon, Sauvignon Blanc und Traminer	
AUSBAU	500 lt. Fässer & Barriques	
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol	12,5% vol.
	Säure	4,6 g/l
	Zucker	1,9 g/l
	Enthält Sulfite	
CHARAKTERISTIK	Mittleres Grüngelb; in der Nase feine Gewürznoten mit etwas Pfirsich; am Gaumen elegant, rund und ausgewogen; feine Extrakt-süße, Steinobstnoten im Finish, trinkanimierender Stil und vielseitiger Speisenbegleiter!	
TRINKREIFE	bis 2022	
TRINKTEMPERATUR	10 - 12°C	
VERSCHLUSSTYP	Dreverschluß	
SPEISEEMPFEHLUNG	Vielseitiger Speisenbegleiter	