

JAHRGANG
2018

Lackner
Tinnacher
Seit
1770

100% WEINE AUS
EIGENEN TRAUBEN,
BIOLOGISCH
& WERTVOLL

RIED STEINBACH WEISSBURGUNDER 18

WEININFORMATION

NAME	Ried STEINBACH Weissburgunder 2018
REBSORTE	100 % Weissburgunder (Pinot Blanc)
WEINTYP	Qualitätswein, weiss, still, extra-trocken
BIOSTATUS	Biowein, AT-BIO-402
KLASSIFIKATION	Erste STK Lage (1STK)
LAND	Österreich
GEBIET	Südsteiermark ^{DAC}
LAGE	Ried STEINBACH
WERTE	13 % Vol., S: 5 g/l, RZ: 2,5 g/l

WEINGARTEN & KELLER

WEINGARTEN	Steinbach: Steile Weinberge in 400-490 m Seehöhe im Weinort Gamlitz, Ausrichtung: Süd-Südwest, Größe: 12 Hektar
BODEN	Sand, Schotter, Kies, Mergel
ARBEIT IM WEINBERG	Bioweinbau, 100 % Handarbeit bei Rebschnitt, Laubarbeit und Lese
WEINBEREITUNG	Die Trauben wurden sorgfältig per Hand gelesen, direkt im Weingarten selektiert und als ganze Trauben im Crémant-Verfahren gepresst. Bei dieser schonenden Methode werden die Trauben während des Pressvorgangs nicht aufgelockert oder bewegt. Nachdem der Saft mit Schwerkraft in den Keller läuft, vergärt der Wein spontan im großen Holzfass und reift dort für 14 Monate auf der Feinhefe.

WEIN

WEINBESCHREIBUNG	Feiner Duft nach Nüssen, Kräutern und Quitten mit fein würzigen und mineralischen Noten. Der Gaumen begeistert durch burgunderhafte Präsenz mit präziser Struktur, seidiger Textur und lang anhaltendem Abgang.
SPEISENEMPFEHLUNG	Der lang anhaltende, vielschichtige Burgunder mit gutem Lagerpotential ist als feiner Genusswein ideal als universell einsetzbarer Speisebegleiter geeignet.

Alle Weine stammen aus unseren eigenen Bioweingärten in der Südsteiermark. Wir kultivieren steile Lagen und alte Reben mit niedrigen Erträgen. Pro Rebstock entsteht eine Flasche Wein.

TRADITIONELLE UND NATÜRLICHE WEINBEREITUNG

HANDLESE, SCHONENDE
VERARBEITUNG, 100 %
SPONTANGÄRUNG, LANGER
AUSBAU AUF DER FEINHEFE



SANFTER BIOWEINBAU

*Kompostwirtschaft, vielfältige
Begrünung, Nützling-
schonende Bewirtschaftung,
Handarbeit*

AUSZEICHNUNGEN

FALSTAFF

94 P, verkostet von Peter Moser

FLASCHENGRÖSSEN & VERPACKUNG

BOUTEILLE

Füllinhalt in Liter	0,75 L	Verpackungseinheit	6er Karton
EAN-Code Flasche	9120023263648	EAN-Code Karton	9120023263655
Durchmesser / Höhe	7,00 cm / 33,50 cm	Tiefe x Weite x Höhe	23 x 34 x 16 cm
Gewicht Flasche	1,3 kg	Menge / Palette	600 Flaschen
Mindestbestellmenge	6 Flaschen = 1 Karton	Menge / Lage	150 Flaschen

MAGNUM

Füllinhalt in Liter	1,5 L	Verpackungseinheit	1er, 3er oder 6er Karton
EAN-Code Flasche	9120023263662	EAN-Code Karton	
Durchmesser / Höhe	9,00 cm / 33,50 cm	Gewicht Flasche	2,2 kg

RIED STEINBACH DER URSPRUNG UNSERES WEINGUTS



Seit 1770 machen wir Wein aus den Trauben dieser steilen, kargen Hänge, die die Reben zwingen, ihre Wurzeln tief in den Boden zu schlagen. Vielleicht sind wir genau deswegen der Ried Steinbach so verbunden. Unterschiedliche Mikroklimata, Hangformationen und Böden, schützende Wiesenränder und Wälder prägen die Weingärten dieser vielschichtigen, spannenden Lage. Es wechseln Sand-, Kies, Schotterkonglomeratböden mit geringem Lehmanteil und niedrigem Kalkgehalt. Daraus ergibt sich die Besonderheit der Lage: Die Böden speichern wenig Wasser, was die Rebstöcke zwingt, tief zu wurzeln.

DER JAHRGANG 2018

Das Jahr startete früh mit dem Austrieb der Weinreben, bereits im April gab es viele Sonnenstunden, gegen Abend jedoch beinahe täglich kurze Regengüsse. Besonders im Bioweinbau sorgte der Regen bei den empfindlichen Burgundersorten für geringe Erträge, aber hohe Konzentration an Inhaltsstoffen in den Beeren. Nach der Blüte Ende Juni und einem feucht-warmen Sommer gab es im Herbst ideale Lesebedingungen: Ende September wurden die Nächte in der Südsteiermark klirrend kalt, früh morgens war der Boden gefroren, die Luft kühl und die Traubenqualität perfekt. Der richtige Zeitpunkt, um unsere Weingärten zu ernten. Qualitativ schätzen wir dieser Jahrgang als sehr gut ein - bei niedrigen Erntemengen waren Geschmack, Reife und Säure der Trauben hervorragend. Die Weine zeigen sich tendentiell bereits früh zugänglich, sind komplex in der Aromatik und stoffig und vielschichtig am Gaumen.