

TURMALIN

Grauburgunder
Ried Kreuzberg
Jahrgang 2018



SIGNUM
BLANC



HERKUNFT

Ried Kreuzberg
Südsteiermark DAC

TERROIR

Turmalinhaltiges metamorphes Verwitterungsgestein

REBSORTE

Grauburgunder

WITTERUNG

später Austrieb, sehr warmes Frühjahr mit früher Blüte. Trockener Sommer. Früheste Lese überhaupt, zu Beginn des Herbst relativ ergiebige Niederschläge.

VINIFIZIERUNG

100 Prozent Handlese
Nach Spontangärung 27 Monate auf der Feinhefe
Ausbau im Holzfass

WEINBESCHREIBUNG

Anfangs noch zurückhaltend in der Nase zeigt der Grauburgunder mit ein wenig Luft und Zeit gelbfruchtige Aromen nach reifem Apfel, Quitte und Pfirsich und eine gewisse Rauchigkeit. Eine gute prägnante Säure, Straffheit und Frische zeichnet diesen Wein ebenso aus wie die schmeckbaren würzigen Quarzaromen, zarte Anklänge von Brioche, Kokos, ein Hauch Vanille und Nuss-Assoziationen in Richtung Mandel. Druckvoll, engmaschig und präzise mit einer wunderbaren Balance und einen langen Abgang.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13,5 % Vol.
1,1 g/l RZ trocken
5,9 g/l tbS

SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Grauburgunder 2018 besticht durch Reife und Frucht. Seine Ausgewogenheit und sein Tiefgang machen ihn zu einem perfekten Partner sowohl für ausdrucksstarke helle als auch für zarte dunkle Saucen. Dieser Wein vermittelt Würzigkeit und eine konsistente Süsse-Säure-Balance

TRINKEMPFEHLUNG & TRINKREIFE

im großen Burgunderglas, 4-6 Stunden vorab öffnen
Sehr gute Trinkreife: 2022
Optimale Trinkreife: 2023 - 2033 und länger