

---

<b>Weinbaugebiet:</b>	Vulkanland Steiermark
<b>Rebsorte:</b>	Grauburgunder
<b>Einzellage:</b>	Ried Hochstrandl
<b>Ausbau:</b>	12 Monate kleines Holzfass, 6 Monate großes Holzfass (2000 l)
<b>Böden:</b>	Im oberen Bereich Basalt, im mittleren Hang toniger Rotlehm, am Hangfuß tiefgründige Basaltverwitterungsböden
<b>Farbe:</b>	blasses Ziegelrot, klassisches Kupfer
<b>Duft:</b>	Karamell, Zwetschken, Orangenschale
<b>Gaumen:</b>	trocken, vollmundig, komplex, harmonisches Tannin, Malzbonbon, dunkle Schokolade, Datteln, gut eingebundene Säure, mineralisches Finish
<b>Speiseempfehlung:</b>	Wollschwein, Wildgeflügel wie Fasan, rotes Curry mit Garnelen, Lamm, Rind
<b>Trinktemperatur:</b>	10 - 14°C
<b>Lagerpotential:</b>	15 - 20 Jahre
<b>Gesamtsäure:</b>	6,0 g/l
<b>Restzucker:</b>	trocken, 5,9 g/l
<b>Alkohol:</b>	13,5 %vol
<b>Verschluss:</b>	Naturkork- Diam

---

