



# WEINGUT AM STEIN

## Montonia

Montonia ist Synonym für unsere Top-Burgunder.

Für Montonia ernten wir nur die besten Trauben der Rebsorte Weißer Burgunder aus den besten Parzellen unserer Stettener Steillagen. Strenge Selektion der gesunden und vollreifen Trauben bei der Weinlese ist Voraussetzung, um einen so vielschichtigen und gehaltvollen Wein zu erzeugen.

Die Gärung erfolgt im großen Holzfass aus heimischer Eiche. Anschließend reift der Wein mindestens 6 Monate im großen Holzfass auf der Feinhefe.



## Montonia 2014 Weißer Burgunder trocken Stettener Stein

Alk.. 12,5% vol, Restsüße 4 g/l, Säure 5,5 g/l

### Aromatik:

Das Bukett präsentiert sich vielschichtig mit Anklängen von gelben Pflaumen, Birne und Physalis. Weisse Schokolade in Verbindung mit würzigen Toast Aromen und zart vanillig-zimtigen Schmelz zeigt den burgundischen Ausbau im Holz an. Am Gaumen dann erfrischende Phenolik, etwas Rauch und dezente Salzigkeit. Ein Hauch Meursault vom Stettener Stein...

**Trinkreife:** bis 2022

**Empfohlene Trinktemperatur:** 10 °C

### Speisenempfehlung:

Perfekt zu gegrillten Krusten- und Schalentieren