



WEINGUT AM STEIN

INDIVIDUALIST

MONTONIA ist Synonym für unsere Top-Burgunder.

Für Montonia ernten wir nur die besten Trauben der Rebsorte Weissburgunder 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.



2018 MONTONIA Weissburgunder trocken

Alk. 12 %vol., Restsüße 1 g/l, Säure 6,5 g/l

Aromatik:

das Bukett präsentiert sich vielschichtig, mit zarten Anklängen von gelber Melone, Birne und Physalis, leicht floral aber auch würzigen Toast-Aromen; am Gaumen dann erfrischende Phenolik, etwas Kräuter und feine röstige Nuancen

Trinkreife: bis 2035

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12 °C

Speisenempfehlung:

perfekt zu gegrillten Krusten- und Schalentieren; Röstaromen werden getragen von der Vielschichtigkeit des Weines

Vinifikation:

obligatorische Ecksteine in der Vinifikation unserer Individualisten:

Maischestandzeit, Spontangärung, Vollhefelager, ausgeklügelte Melange beim Ausbau im Holzfass