



# Ried Pfarrweingarten Weissburgunder DAC

2019, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870015005

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bergforelle auf Pastinake mit weißen Himbeeren und Hagebutte  
(Fisch)

Geschmorte Kalbsschulter mit Sommerkürbis und Verbenesud (Kalb)

Kürbis und Paprika in verschiedenen Varianten mit Pfirsich und  
Rettich (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

## Informationen zum Wein

Vollreife Trauben von den alten Rebstöcken der Monopollage Pfarrweingarten, einer geschützten Südkessellage mit Steilhängen und Muschel- und Korallenkalkböden auf 380 Metern Seehöhe. Vergärung auf 1,1 g/l Restzucker bei 5,3 g/l Säure und Ausbau in kleinen Holzfässern. 18 Monate Ausbau auf der Hefe.

## Farbe

helles, fast platinfarbenes Strohgelb

## Nase

Dieser sechs Jahre gereifte Weißburgunder bieten eine ungemein feine, sinnliche Nase von reifen Birnen, Weißen Johannisbeeren und Limequats in Verbindung mit ein wenig Lanolin, feinstem Blütenhonig, Butter Fudge und weißem Nougat. Keine Komponente fällt heraus, alles verbindet sich auf elegant Art.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Weißburgunder ebenfalls sinnlich, zeigt hier jedoch mehr Kraft und Temperament als im Duft. Der *Ried Pfarrweingarten 2019* bietet eine cremige Textur, eine reife, aber immer noch ganz klare, präzise Säurestruktur und eine feine Mineralität. Dazu kommen wiederum zitrische Noten, Kernobst, etwas Salz und ein Hauch von kandierter Zitronenschale.