Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen




# MORILLON
# RIED NUSSBERG PRESCHNIGG 2018

## GROSSE STK RIED

**6,4 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**KORK** VERSCHLUSS

**37** JAHR ALTE REBEN

Auftakt von tiefgründiger Mineralität. Feine Aromen von knuspriger Bauernbrotrinde und Heublumen. Straff und vielschichtig. Im Geschmack vollreife Marille und rauchige Zitrone. Ein kreidiger, ja schon ein an Austernwasser anmutender Nachhall fokussieren und halten den Wein am Gaumen. Ein großer Morillon, der sich nahtlos seinen Nussberg-Vorgängern anschließt. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

### Traubensorte

*Die Trauben sind mittelgroß, leicht geschultert und werden Ende September, Anfang Oktober reif. Die Sorte liebt warme, kalkreiche Böden. Morillon ist in der Steiermark die Bezeichnung für Chardonnay.*

### Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, traditionellen Eichenfässern (600-2400lt). Ausbau je nach Fass zwischen mindestens 12 und maximal 36 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich und Cuvetierung der Fässer nach 36 Monaten unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach weiteren 12 Monaten Ausbau im Stahltank, auf der Feinhefe, wurde dieser Wein im September 2022 unfiltriert abgefüllt.*

### Boden / Anbaugebiet

*Kalkmergel (Opok) mit Kalksandstein*

### Speisebegleiter

*Vom Festtagsbraten bis zum Salzwasserfisch, vom Kaninchen bis zur Gans reicht beispielsweise das weite kulinarische Einsatzgebiet.*

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at