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




# MORILLON
# RIED NUSSBERG PRESCHNIGG 2019

## GROSSE STK RIED

SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**2023 – 2033+** TRINKREIFE

**KORK** VERSCHLUSS

**Zart. Geradlinig.**

Kühle einladende Würze, Heublumen, Orangenzesten und rote Apfelspalten. Sehr elegant am Gaumen, cremig, rund, saftig, linear und präzise. Zart und zupackend, engmaschig und lang anhaltend.

**A la Carte: 97+ Punkte**
*„Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, rosa Grapefruit, Kumquat, ein Hauch von Brioche, straff, dicht und engmaschig, präzises Finish, lang anhaltend, Birnenquitte und Physalis im Rückaroma, Potenzial."*

**James Suckling: 95 Punkte**
*„This amazing Styrian chardonnay combines a Burgundian aromatic and textural complexity with a delicate chalky minerality and a spring-like freshness to create a totally distinctive seamless whole. Stacks of meadow flower and cashew nut aromas, also a pronounced saltiness at the very long, complete finish. Sustainable. Drink or hold."*

**Weinwisser: 18/20 Punkte**
*„Wieder ein elegantes, in sich ruhendes Bouquet mit Zitronencreme, gelben Früchten, viel Struktur und Substanz, gut eingebundene Säure, dabei ungemein saftig-finessenreicher Schmelz im Finale."*

**Meininger: 94 Punkte**
*„Würzige, leicht naturale Nase, Apfel, Hopfen, grüne Oliven, sehr griffig, guter Zug, feine Phenolik, rassiger Säurenerv, salzig"*

**Falstaff: 94 Punkte**
*„Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zarte gelbe Apfelfrucht, etwas Birne, kandierte Orangenzesten, Nuancen von Blütenhonig. Saftig, weißer Apfel, frischer Säurebogen, finessenreich und salzig, zitronig, feine Fruchtsüße im Nachhall. „*

**Jancis Robinson: 16,5**
*„Ehrenhausen. Limestone, calcareous sandstone and marl. In conversion to organic. Smells of pear custard, ripe quince and green tea balanced by an edgy and laser-focused palate. Citrus peel and grapefruit juice. Nervy acidity. Goooooood morning! Highly concentrated, dense and chewy with a lingering savoury herbaceousness. Not an ounce of charm, this is all dark challenge. (PS) 13% Drink 2025 – 2031"*

## Traubensorte

*Die Trauben sind mittelgroß, leicht geschultert. 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 Juni 2023 unfiltriert abgefüllt.*

## Boden / Anbaugebiet

*Kalkmergel (Opok) mit Kalksandstein*
*Pflanzjahr: 1987 - 1989*

## Speisebegleiter

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **GAULT & MILLAU** (19/20) | **A LA CARTE** (97+ Punkte) | **JAMES SUCKLING** (95 Punkte) | **WEINWISSER** (18/20) |
| **FALSTAFF** (94 Punkte) | **MEININGER** (94 Punkte) | **JANCIS ROBINSON** (16,5) | | |




Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at