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



MORILLON
EHRENHAUSEN 2022

ORTSWEIN

0,75 L INHALT
12,5 % VOL. ALKOHOL
1,1 G/L RESTZUCKER
6,1 G/L SÄURE B.A. WS
KORK VERSCHLUSS
20 – 40 JAHR ALTE REBEN
2024-2029+ TRINKREIFE

Fulminante Nase nach Kumquat, Bratapfel und Meeresluft. Fleischig zupackende Gaumenstruktur. Salzige Komponenten wie Meereswasser und Algenblättern sowie Kamille, getrockneter Pfirsich und Zwieback prägen den Gaumen. Omnipräsenter in Wellen kommender Nachhall. Großer Ortswein mit viel Potential. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Traubensorte

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

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung, spontan vergoren, 12 monatiger Ausbau in 600lt (Startin-) Fässern auf der Vollhefe. Weitere 5 Monate im Traditionellen großen Holzfass und unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Kalkmergel (Opok), Kalksandstein

Speisebegleiter

Fisch, Meeresfrüchte, aber auch Kalbsfleisch und Geflügel wird dieser anpassungsfähige Begleiter kulinarisch bestens abrunden.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at