

Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Ausblenden](#)



MORILLON RIED NUSSBERG PRESCHNIGG 2021

GROSSE STK RIED

7,5 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2,3 G/L RESTZUCKER

2025-2035+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

Reichhaltiges Bukett nach Pfirsich, Bratapfel und Kreidesaub. Getrocknete Ananas, Limette und Jasminblüte gesellen sich ebenso dazu. Am Gaumen von feinster Klinge mit viel Druck. Mirabelle, frisches Bauernbrot und eine kühle seidige Textur vollenden diesen Morillon im langen salinen Abgang. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

“Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Mandarinenzesten, gelbe Ringlotten, etwas Mango, ein Hauch von Blütenhonig. Stoffig, elegant, straff und zugleich reichhaltig, cremige Textur, zart nussiger Touch im Abgang, verfügt über große Länge, mineralisch-salzig, zitroniger Nachhall, animierend, ein facettenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.” (Falstaff, Peter Moser)



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. 12 Stunden Débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung in großen, traditionellen Eichenfässern (600–2400 Liter). Ausbau je nach Fass zwischen mindestens 12 und maximal 36 Monaten auf der Vollhefe. Erster 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 niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach weiterem Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe wurde der Wein im Februar 2025 – nach insgesamt 40 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein erstmals im September 2025 in den Verkauf.

■■■ Boden / Anbaugebiet

*Kalksandstein und Braunerde
Pflanzjahr: 1987 - 1989*



Speisebegleiter

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



FALSTAFF
(95 Punkte)

JAMES SUCKLING
(95 Punkte)

GAULT-MILLAU
(95 Punkte)

MEININGER
(96 Punkte)

WINE.PLUS
(93 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at