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



MORILLON
EHRENHAUSEN 2017

ORTSWEIN

5,2 G/L SÄURE B.A. WS
13,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,2 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
2018-2024+ TRINKREIFE
18 BIS 39 JAHR ALTE REBEN

Einladende Nase von geriebenen Walnüssen, reifen Birnen und würzig-mineralischen Noten. Am Gaumen harmonisch und druckvoll, wiederum würzige und mineralische Anklänge, baut Spannung auf, kernige Art, animierend und ausgewogen im anhaltenden Abgang. Toller Speisenbegleiter. (*Thomas Schabl, Weinsommelier)*

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.

Boden / Anbaugebiet

Kalkmergel (Opok), Kalksandstein

Speisebegleiter

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

FALSTAFF
(93 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at