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



MORILLON

ORTSWEIN

5,8 G/L SÄURE B.A. WS
13,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2015-2020 TRINKREIFE
1,1 G/L RESTZUCKER
15 BIS 37 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Betont würziges und nussiges Bukett, zarte Holznoten und reife, gelbe Äpfel, am Gaumen geradlinig und straff, zeigt Kraft und Fülle, wieder nussige Anklänge, das Holz sehr gut verpackt, balancierter und langer Abgang. Ein typisch steirischer Morillon.

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 4 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

Boden / Anbaugebiet

Kalkmergel (Opok), Kalksandstein

Speisebegleiter

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

A LA CARTE	FALSTAFF	GAULT & MILLAU
(93 Punkte)	(91-93 Punkte)	(15,5 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at