



# MORILLON "STARTIN" EHRENHAUSEN 2015

## ORTSWEIN

**5,9 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**1,5 L** INHALT

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**2020-2027+** TRINKREIFE

**19 BIS 40** JAHR ALTE REBEN

Kernig, kompakt und reich an feurigen Aromen. Man riecht vegetabile, pflanzliche Noten, aber auch viel Frucht. Rote, reife Äpfel mischen sich mit Wiesenkräutern, dazu Zwieback und zart-rote Beeren. Im Mund gleichermaßen verspielt wie saftig, tolle Vielschichtigkeit im Einklang mit einer sehr trinkanimierenden, eleganten Säure. (Arno Bergler – WeinErleben)



### 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

*Lesen und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung, spontan vergoren, 12 monatiger Ausbau in 600lt (Startin-)Fässern auf der Vollhefe, weitere 6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.*



### Boden / Anbaugbiet

*Kalkmergel (Opok), Kalksandstein*



### Speisebegleiter

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



**VINARIA**  
(4 Sterne + Tipp)

**FALSTAFF**  
(93 Punkte)

**GAULT MILLAU**  
(16 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at