Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden



MORILLON

ORTSWEIN

5,0 G/LT SÄURE B.A. WS
13,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2014–2019+ TRINKREIFE
1,1 G/LT RESTZUCKER
14 BIS 36 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Würziges und leicht holzumrahmtes Bukett, Aromen von gelben Äpfeln, etwas Brotrinde und nussigen Anklängen. Am Gaumen betont trocken, straff und geradlinig, hat dabei Kraft und Fülle, harmonischer und langer Nachhall. Ein typisch steirscher 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 der ganzen Trauben, langsame Vergärung in 600lt Startin Fässern, acht Monate Ausbau auf der Feinhefe.

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