

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

TROCKENBEERENAUSLESE
RARITÄT 2017

MORILLON

7,2 G/L SÄURE B.A. WS
11,5 % VOL. ALKOHOL
0,375 L INHALT
218,5 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS

Konzentration und tiefe Fruchtprägung. Allen voran kandierte Früchte wie Marillen und Ananas, aber auch Blütenhonig und Orangenschalen. Am Gaumen konzentriert, straff und dicht, Erinnerungen an süßes Marillenkonfit erwachen, die kernige Säure sorgt zudem für ein begeisterndes Süße-Säure-Spiel. (Arno Bergler, WeinErleben)

Traubensorte

Die Trauben sind mittelgroß, leicht geschultert und werden Mitte Oktober reif. Die Sorte liebt warme, kalkreiche Böden. Morillon ist in der Steiermark die Bezeichnung für Chardonnay.

Weinlese

Lese- und Traubenselektion per Hand im Weingarten und im Preßhaus auf dem Slektiertisch. Erntezeitpunkt bildet meistens den Leseabschluss. Die teilweise überreifen mit Botrytis befallenen, überreifen Trauben werden schonend im Ganzen mit einer vertikalen Stempelpresse gepresst. Vorgärung im Edelstahltank mit anschließendem 6 monatigem Ausbau im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Lehmige Sande auf Kalksandstein

Speisebegleiter

Bestens mit Blauschimmelkäse und den Klassikern der Wiener Mehlspeisen.

FALSTAFF
(94 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at