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

MORILLON

ORTSWEIN

6,3 G/LT SÄURE B.A. WS
12,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2016–2021+ TRINKREIFE
1,0 G/LT RESTZUCKER
16 BIS 37 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Offenherziger, aromatischer Duft nach gelben Äpfeln und zart gerösteten Nüssen. Strahlend hell, am Gaumen verspielt, feinwürzig und sehr saftig. Glockenklare, animierende Säure im Finale. Großartiger Speisenbegleiter. (Arno Bergler – Wein erleben)

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 6 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
(92 Punkte)	(92 Punkte)	(17 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at