



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

MORILLON

RIED NUSSBERG PRESCHNIGG FR 2017

GROSSE STK RIED

5,2 G/L SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2022 – 2032+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

36 JAHR ALTE REBEN

Auftakt von tiefgründiger Mineralität. Feine Aromen von knuspriger Bauernbrotrinde und Heublumen. Straff und vielschichtig. Im Geschmack vollreife Marille und rauchige Zitrone. Ein kreidiger, ja schon ein an Austernwasser anmutender Nachhall fokussieren und halten den Wein am Gaumen. Ein großer Morillon, der sich nahtlos seinen Nussberg-Vorgängern anschließt. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Vinaria: 16

“Kühl, Kokos, glockenklar, duftig, bildhübsche Frucht, hell und frisch, duftig, Papaya, kühl, transparent; Grapefruits, knackig, erfrischend, pointiert, präzise, kernig, lebhaft, strukturiert, abwarten.”



Traubensorte

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



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, traditionellen Eichenfässern (600–2400lt). Ausbau je nach Fass bis zu 18 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach weiteren 12 Monaten Ausbau im Stahltank, auf der Feinhefe, wurde dieser Wein unfiltriert abgefüllt. Anschließend bekommt der Wein weitere zweieinhalb Jahre Flaschenreife, bevor er in den Verkauf kommt.



Boden / Anbaugebiet

Kalkmergel (Opok) mit Kalksandstein



Speisebegleiter

Vom Festtagsbraten bis zum Salzwasserfisch, vom Kaninchen bis zur Gans reicht beispielsweise das weite kulinarische Einsatzgebiet.



A LA CARTE
(97 Punkte)

VINARIA
(16)



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)