Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen

MORILLON
RIED NUSSBERG PRESCHNIGG 2020

GROSSE STK RIED

6,3 G/L SÄURE B.A. WS
13,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,1 G/L RESTZUCKER
2024-2034+ TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS

Weinbeschreibung folgt!

Falstaff: 94 Punkte
„Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Gewürzen, etwas Nelken, dazu Mango und Blütenhonig. Saftig, elegant, weiß Apfelfrucht, feine Säurestruktur, salziger Abgang, bleibt gut haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter, zeigt Länge und Reifepotenzial.“

wein.plus: Hervorragend
„Kühler, geschliffener, tiefer und ziemlich fester Zitrusduft mit Kernobstnuancen, herben kräuterig-pflanzlichen Aromen, zunehmend Rauch und mineralischen Tönen. Reife, dichte, saftige und etwas schmelzige Frucht, sehr feine Säure und merklicher Griff, nachhaltig am Gaumen, buttrige und nussige Töne, tief und komplex, eher herbe Holznoten, deutliche Mineralik und eine Spur Rauch, noch jung, sehr guter, konzentrierter, saftiger und feinwürziger Abgang mit ein wenig Buttercreme.“

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 zwischen mindestens 12 und maximal 36 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich und Cuvetierung der Fässer nach 36 Monaten 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 im Juli 2023 unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Kalksandstein und Braunerde
Pflanzjahr: 1987 - 1989

Speisebegleiter

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

FALSTAFF	**WEIN.PLUS**
(94 Punkte)	(Hervorragend)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at