



# MORILLON EHRENHAUSEN 2019

## ORTSWEIN

0,75 L INHALT

12,5 % VOL. ALKOHOL

1,1 G/L RESTZUCKER

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

20 – 40 JAHR ALTE REBEN

2022 – 2028+ TRINKREIFE

Auftakt einer kühlen kreidigen Würze, welche charmant von einer Zitrusfrucht unterlegen ist. Durch Schwenken strömen getrocknete Marille und Fleur de Sel aus dem Glas. Zum feinen Bukett gesellen sich Apfelchips, Wiesenkräuter und etwas Zwieback. Am Gaumen ungemein saftig und ebenso würzig. Harmonisch geprägt vom Ausbau im traditionellen Startinfass mit Noten von Herbstlaub und erneut Zwieback. Im Abgang baut sich dieser Morillon Startin noch einmal groß auf und entgleitet im langen Nachhall. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)



### 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, 24 monatiger Ausbau in 600lt (Startin-)Fässern auf der Vollhefe*



### Boden / Anbaugebiet

*Kalkmergel (Opok), Kalksandstein*



### Speisebegleiter

*Fisch, Meeresfrüchte, aber auch Kalbsfleisch und Geflügel wird dieser anpassungsfähige Begleiter kulinarisch bestens abrunden.*



**FALSTAFF**  
(93 Punkte)

**A LA CARTE**  
(94 Punkte)



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