



# MORILLON 2010

## ORTSWEIN

**6,6 G/LT** SÄURE B.A. WS

**12,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2011–2016+** TRINKREIFE

**2,3 G/LT** RESTZUCKER

**12 BIS 35** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Straffes, geradliniges Bukett nach mürben Äpfeln, Haselnuss und ein Hauch Zitrus. Am Gaumen betont trocken, lebendige Säure, elegant, mineralisch und präzise, zeigt Herkunft, zart vom Holz umrahmt, gute Fülle, druckvoll aber nie schwer, langer Nachhall.



### 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

*Lesen und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung in 600lt Startin Fässern, acht Monate Ausbau auf der Feinhefe.*



### Boden / Anbaugebiet

*Kalkmergel (Opok), Kalksandstein*



### Speisebegleiter

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



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