



# MORILLON "STARTIN" EHRENHAUSEN 2017

## ORTSWEIN

**5,2 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**1,2 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**2018-2024+** TRINKREIFE

**18 BIS 39** JAHR ALTE REBEN

Einladende Nase von geriebenen Walnüssen, reifen Birnen und würzig-mineralischen Noten. Am Gaumen harmonisch und druckvoll, wiederum würzige und mineralische Anklänge, baut Spannung auf, kernige Art, animierend und ausgewogen im anhaltenden Abgang. Toller Speisenbegleiter. (*Thomas Schabl, Weinsommelier*)



### 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.*



### Boden / Anbaugebiet

*Kalkmergel (Opok), Kalksandstein*



### Speisebegleiter

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

## FALSTAFF

(93 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at