Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden

MORILLON

ORTSWEIN

5,6 G/LT SÄURE B.A. WS
13,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2012-2017+ TRINKREIFE
2,1 G/L RESTZUCKER
13 BIS 35 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Präsentes und zart holzumrahmtes Bukett, Noten von vollreifen Birnen und Haselnuss. Am Gaumen betont trocken, lebendige kraftvoll und saftig, viel reife, gelbe Frucht, spannt einen großen aromatischen Bogen, langer Nachhall. Ein typischer Morillon.

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 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