



MORILLON RIED NUSSBERG "PRETSCHNIGG" FR 2015

GROSSE STK RIED

0,75 L INHALT

13,5 % VOL. ALKOHOL

4 G/L RESTZUCKER

6,5 G/L SÄURE B.A. WS

KORK VERSCHLUSS

33 JAHR ALTE REBEN

2021 – 2031+ TRINKREIFE

Auftakt von Haferflocken und gebratenem Mais. Mit Luft öffnet sich ein Aromen-Spektrum nach Kamille, Kumquat, Heublumen, sowie getrocknete Marille. Am Gaumen straff, mit linearem Körper und kühlem Säure-Spannungsbogen. Zart cremig und salzig mit Nuancen nach Blütenhonig und leicht rauchigen Anklängen. Wirkt sehr elegant und herrlich ausbalanciert im langen Abgang. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)




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

Maischestandzeit 24h. Langsame und Schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfässern (900lt). Ausbau für 12 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich 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 22 Monaten Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein unfiltriert abgefüllt.

 Boden / Anbaugesbiet

Kalkmergel (Opok) mit Kalksandstein



Speisebegleiter

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



FALSTAFF

(94 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at