



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

# MORILLON 2017

## GROSSE STK RIED

**5,0 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**2019 – 2029+** TRINKREIFE

**KORK** VERSCHLUSS

**34** JAHR ALTE REBEN

Auftakt von tiefgründiger Mineralität. Feine Aromen von knuspriger Bauernbrotrinde und Heublumen. Straff und vielschichtig. Im Geschmack vollreife Marille und rauchige Zitrone. Ein kreidiger, ja schon ein an Austernwasser anmutender Nachhall fokussieren und halten den Wein am Gaumen. Ein großer Morillon, der sich nahtlos seinen Nussberg-Vorgängern anschließt. (Thomas Schabl, Weinsommelier)



### 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

*Langsame, spontane Vergärung im traditionellen, großen Holzfass. Zwölf Monate Ausbau auf der Vollhefe, danach sechs Monate Reifezeit im Stahltank, abgefüllt unter bewusstem Verzicht auf Schönung und Filtration.*



### Boden / Anbaugebiet

*Kalkmergel (Opok) mit Kalksandstein*



### Speisebegleiter

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



**ROBERT PARKER**  
(93 Punkte)



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