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



MORILLON

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

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