



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

MORILLON ORTSWEIN

5,0 G/LT SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2014–2019+ TRINKREIFE

1,1 G/LT RESTZUCKER

14 BIS 36 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Würziges und leicht holzumahmtes Bukett, Aromen von gelben Äpfeln, etwas Brotrinde und nussigen Anklängen. Am Gaumen betont trocken, straff und geradlinig, hat dabei Kraft und Fülle, harmonischer und langer Nachhall. Ein typisch steirischer 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

Lesen 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](mailto:weingut@gross.at) weingut@gross.at