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