

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

MORILLON

GROSSE STK RIED

6,5 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

2018-2028 TRINKREIFE

4.0 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

33 JAHR ALTE REBEN

Engmaschig und kühl, feine Würznoten, hochfein angelegt, Marillen, Zitrusnoten und frisch getrocknete Heublumen. Zart cremige Kräuterwürze auch am Gaumen, gleichermaßen verspielt wie frisch, animiert und tanzt im Mund, Apfelfrucht und zarter Blütenhonig im langen Nachgeschmack. Wunderbar elegant. (Arno Bergler-Wein Erleben)

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 fast zwei Jahre Reifezeit im Stahltank, abgefüllt unter bewusstem Verzicht auf Schönung und Filtration.

Boden / Anbaugebiet

Kalkboden

Speisebegleiter

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

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at