

GROSS

WEINGUT AM NUSSBERG

RIED NUSSBERG PRESCHNIGG 2021

SORTE Morillon
KLASSIFIZIERUNG Grosse STK Ried
REGION Südsteiermark
ORT Ehrenhausen
RIEDENNAME Ried Nussberg Preschnigg

SÄURE 7,5 g/L B.A. WS

ALKOHOL 13,5 % VOL.

RESTZUCKER 2,3 g/L

TRINKREIF 2025-2035+

NATURKORK

PFLANZUNG REBSTÖCKE 1987 - 1989

SEEHÖHE 370 bis zu 420 m

ORIENTIERUNG Hangfuß, Südwesten

BODEN Kalksandstein und Braunerde

KOSTNOTIZ

Reichhaltiges Bukett nach Pfirsich, Bratapfel und Kreidestaub. Getrocknete Ananas, Limette und Jasminblüte gesellen sich ebenso dazu. Am Gaumen von feinsten Klinge mit viel Druck. Mirabelle, frisches Bauernbrot und eine kühle seidige Textur vollenden diesen Morillon im langen salinen Abgang.



AUSBAU

Lese und Traubenselektion per Hand. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12 Stunden Débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung in großen, traditionellen Eichenfässern (600–2400 Liter). Ausbau je nach Fass zwischen mindestens 12 und maximal 36 Monaten auf der Vollhefe. Erster Abstich und Cuvetierung der Fässer nach 36 Monaten unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach weiterem Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe wurde der Wein im Februar 2025 – nach insgesamt 40 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein erstmals im September 2025 in den Verkauf.

PUNKTE

Falstaff 95 Punkte
James Suckling 95
Gault-Millau 95 Punkte
Meininger 96 Punkte