



Muschelkalk Morillon Südsteiermark DAC 2022

Art. Nr.: 1098822

Hersteller: Tement, Berghausen

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark

Gebiet (Betriebssitz): Südsteiermark

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: Muschelkalk- und Kalkmergelböden aus unseren südsteirischen Rieden

Vinifizierung/Ausbau: Nach Spontangärung 15 Monate auf der Feinhefe im großen neutralen Eichenfass ausgebaut; unfiltriert auf die Flasche gezogen

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Stilistik: Weiß & gehaltvoll

Geschmack: fruchtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,6 g

Bewertung:

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 22.00

Verkostnotiz

Ein wahrer Chameur. Im besten Sinne. Duftet nach reifem Apfel, Zitrusfrüchten und Löwenzahnwurzel. Schlank und leicht, mit einladender Säure und salzig-mineralischem Abgang