



## 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