ORTSWEIN / SÜDSTEIERMARK DAC

MORILLON

Leutschach 2023

DER WEIN

Zitrusfrucht, grüne Nuss und lebendige Säure prägen diesen Morillon. Die Leutschacher Opokböden und der Ausbau in Holz, Granit und Edelstahl geben ihm Spannung und Struktur.

HERKUNFT & HERSTELLUNG

HERKUNFT / KLASSIFIKATION
Leutschach / Südsteiermark DAC

REBSORTE(N)
Morillon (Chardonnay)

REIFEZEIT
Mindestens zwölf Monate

AUSBAU
Je 1/3 Holzfass, Granitfass, Edelstahl

STIL
Trocken, zitrisch, strukturiert

JAHRGANG
2023

ANALYTISCHE WERTE

ALKOHOL	RESTZUCKER	GESAMTSÄURE
12,5 % vol	**2 g/l**	**5,5 g/l**

PRODUKTINFORMATION

Zutaten: Trauben, Sulfite

Allergene: Enthält Sulfite

Brennwert: 313 kJ/75 kcal pro 100ml

Weitere Pflichtangaben über das eLabel

Weingut Peter Masser KG | Fötschach 41 | 8463 Leutschach, Österreich
weingut@masser.cc | www.masser.cc | +43 3454 467