


masser[®]
SEIT 1937

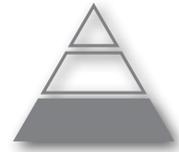


Süd-
steiermark **DAC**
MORILLON 2020



HERKUNFT

Südsteiermark DAC Gebietswein geschützter Herkunft mit geregelterm Erscheinungsdatum.



TERROIR

Wechselspiel der Böden aus den schweren Leutschacher Lehmböden und den leichten Gamlitzer Sandböden mit unterschiedlichen Kalkgehalten.

AUSBAU

Selektive Handlese, 12h Maischestandzeit, Spontangärung, anschließend 4 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Abgefüllt: Ende Februar 2021

WEINBESCHREIBUNG

Höchst erfrischend, mit zarten Apfel und Zitrusnoten unterfüttert, duftet der Morillon aus dem Glas. Herrlich fruchtbetont breitet sich der Tropfen mit sanftem Schmelz und zarter Fülle auf der Zunge aus. Leichte Kurven, die ausgesprochen sexy sind, sind wahrnehmbar. Am Gaumen etwas Apfelschale und ein frecher Schuss Zitrone. Supersaftig, supersüffig und erfrischend. Ein Morillon für alle Fälle. Und sagen Sie bitte niemals Chardonnay zu ihm.- Leo Quarda, Weinjournalist

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 12,5%vol | RZ: 3g/L | tbS: 5,8g/L

SPEISENEMPFEHLUNG

Gebratenes Schweine/Kalbfleisch, Pilzgerichte und hervorragend zu Nudelgerichten

TRINKREIFE

2021-2025

HANDARBEIT SEIT 1937 | SORGSAMER UMGANG MIT DER NATUR | VERZICHT AUF HERBIZIDE & INSEKTIZIDE SPONTANGÄRUNG | TRADITION TRIFFT INNOVATION