

## Morillon Extraherb Reserve

Die Linie „Extraherb aus Überzeugung“: Sehr erfrischend, sehr animierend, sehr delikat.



HERKUNFT	Südsteiermark
BODEN	Korallenkalk, Kalkmergel, Braunerde
REBSORTE	Morillon
AUSBAU	Flaschengärung 3 Jahre Hefe Kontakt
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 12% Säure 5,7 Dosage 0 g Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen Ausgeprägte Fruchtaromen von weißem Pfirsich mit zarten Anklängen von Brioche und geraspelten Haselnüssen. Engmaschig und strukturiert. Die lebendige Säure animiert enorm. Saftigkeit trifft Frische. Feinperlig mit langem Abgang.
TRINKTEMPERATUR	7 - 9°C
VERSCHLUSSTYP	Kork
SPEISENEMPFEHLUNG	Diverse Häppchen mit Frischkäse; Pasta mit Pilzen; Zitronenhuhn; Dosensardinen (Jahrgangssardinen) mit Salsa Roja; Fenchel Risotto mit gerösteten Pinienkernen; Zitronenkuchen; nicht all zu reife Weißschimmelkäse, Schafkäse oder Ziegenkäse Oder einfach ohne Zeitangabe genießen ob als Aperitif, Digestif, als Solist...