



NACHHALTIG
AUSTRIA



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



SÜDSTEIERMARK DAC Morillon 2023

Die Gebietsweine Südsteiermark DAC, vormals steirische Klassik, sind von großer Fruchtigkeit und Aromatik geprägt. Sie gelten als besonders sorten- und jahrgangstypisch und sind am besten in den drei Jahren nach der Lese zu genießen.

HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark DAC
Gebietswein



BODEN

Ein Ersteindruck des südsteirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer

REBSORTE

Morillon (Chardonnay)

AUSBAU

Stahltank

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	12,0% Vol.
Säure	6,5g/l
Restzucker	1,1 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Klares, helles Zitronengelb mit grünen Reflexen Anfangs überaus fruchtig-exotisch. Nektarine, Pomelo, Papaya und Melonen. Kandierte Zitronenzesten. Ein Gebietstypischer Morillon der vor Lebendigkeit und salziger Mineralik strotzt. Herrlich! Trinkanimierend und engmaschig. Exotisch. Enger, salziger Abgang der von einem Mix an Früchten geprägt ist.

TRINKREIFE

mindestens bis 2026

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Karamellisierter Schafskäse auf Rote Rüben mit Honig-Walnüssen und Kresse.
Oder einfach zu einer fantastischen Jause.