



NACHHALTIG
AUSTRIA



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



SÜDSTEIERMARK DAC Morillon 2024

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 12,5% Vol.
Säure 5,8g/l
Restzucker 1,8 g/l
Enthält Sulfite

CHARAKTERISTIK

Funkelndes, helles Grüngelb
Ruhige, feine Aromen von Steinobst. Marille, weiße Pfirsich. Nichts Aufdringliches. Etwas Pomelo. Gehobelte weiße Mandeln. Mineralien. Steinig.
Was für eine super integrierte und lebendige Säurestruktur. Leicht salzig. Südsteirische Fruchtigkeit spiegelt die Aromen von der Nase wieder. Marillen, weißer Pfirsich.
Kernig&stoffig. Animierend. Ein hervorragender, facettenreicher und jugendlicher Morillon. Chapeau!

TRINKREIFE

mindestens bis 2026

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

zu einer herrlichen Jause; Pasta-Gerichte; faschierte Laibchen; karamellisierte Schafskäse auf Rote Rüben mit Honig-Walnüssen und Kresse; vielseitig einsetzbar