

# Morillon

Ried Sernauberg 2022



## Lage:

Trauben der Weingärten des Sernauberges

## Boden:

„Gamlitzer Schlier“ geprägt von Mergel und Sanden

## Vinifikation:

Selektionierte Handlese, gekühlte Vergärung mit Reinzuchthefen und Ausbau im Edelstahltank

## Weinbeschreibung:

In der Nase präsentiert er eine reiche Aromenvielfalt von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln, Pfirsichen und einem Hauch von Vanille und geröstetem Brot. Am Gaumen zeigt der Morillon seine volle Kraft und Ausgewogenheit. Er ist trocken und besitzt eine angenehme Säurestruktur.

**Alkohol:** 14,0% vol.

**Restzucker:** 2,5g/l

**Säure:** 5,0g/l

## Speisenempfehlung:

Optimal zu Risotto, Geflügel und Meeresfrüchten.

**Trinktemperatur:** 6-8° C

**SÜD** \_\_\_\_\_  
**STEIERMARK**



  
**SERNAUBERG**