



NACHHALTIG
AUSTRIA



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



SÜDSTEIERMARK DAC Morillon 2021

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	5,9 g/l
Restzucker	1,9 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Helles Strohgelb; Fruchtig, frisch, Früchtekorb – gelber Apfel, Birne, dezente Aromen von Ananas und Zitronenzesten. Hauch Organgenblüten. Erstaunlich lebendige Säure die sehr gut eingebunden ist. Viel Frucht, leicht würzige Noten, wunderbar saftig im Abgang

TRINKREIFE

mindestens bis 2024

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Drehverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Kalte Vorspeisen, Gemüsegerichte, Carpaccio, Fisch, Pilzgerichte