

RIED FLAMBERG Morillon 13



Der elegante, fein nuancierte Morillon duftet nach Walnüssen, Sesam, Birnen und Kresse. Am Gaumen verbinden sich Aromen von Brioche, Mispeln, Kardamon und Anis mit salzig-mineralischen Noten. Die geradlinige Säure verleiht Frische und die trockene Struktur unterstützt die burgunderhafte Präsenz. Ein sehr nobler, würziger Wein mit fein-mineralischem Nachhall.

GSTK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	6,6 g/l
Säure	1,1 g/l

Herkunft

Die ehemaligen Korallenriffe des Urmeeres bilden die Kalkböden der Lage Flamburg im Sausal. Die Rebstöcke wurden zwischen 1980 und 1985 auf dem steilen Hang gepflanzt. Kühle Winde von der nahen Koralpe und die kesselförmige Hangsituation auf 350-430 Meter Seehöhe prägen den eleganten, mineralischen Morillon nachhaltig.

EMPFEHLUNG

Ein toller Solowein, der aber wunderbar zu Spargel, Gemüse, Kalbfleisch, Risotto und Fisch passt.

LAGERFÄHIGKEIT

2023-2028

Ausbau

Die Trauben wurden per Hand gelesen, schonend gepresst und mit weinbergseigenen Hefen im großen Holzfass spontan vergoren. Eine 12-monatige Lagerung auf der Feinhefe sorgte für vielschichtigen und harmonischen Gaumen.

BESONDERHEITEN

Der Muschelkalkboden und das kühle Kleinklima der Lage Flamburg prägen den Morillon nachhaltig und fördern eine kühle, straffe Charakteristik und burgundische Noblesse.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 92 P.