



WEINGUT MUSTER
SÜDSTEIERMARK

Morillon vom Opok 2007



Charakteristik:

Die vielschichtige Verbindung von Boden, Rebe und Licht wird im Wein transparent. Es spiegelt sich das Jahr 2007 wieder, das durch eine frühe Blüte und späte Lese mit einer langen Vegetationsperiode für einen reifen und ausbalancierten Jahrgang sorgte. Nach rauchigen Noten in der Nase, vom Opok unterlegt, entfalten sich Aromen von Stein und Mineralien, von Kräutern und Sonne am Gaumen. Ein vitaler Wein mit unbändiger Lebensenergie. Großes Potenzial.

Herkunft:

Aus der Lage Schlossberg, aus dem unteren Drittel unserer Weingärten, hoher Tonanteil im Boden.

Vinifikation:

Lese von Hand Anfang bis Mitte Oktober 2007, Selektion im Weingarten, Reben und Quetschen, schonende Pressung über 4 Stunden, Vergärung im großen Holzfaß, 23 Monate Lagerung und Reifung im großen Holzfaß, abgefüllt im September 2009.

Daten:

Sorten: 100% Morillon (Chardonnay)

Serviertemperatur: 12-14° C

Alkohol %vol / Säure g/l / Restzucker g/l: 12,0 / 4,8 / 0,8

Formate (Liter): 0,75

Verpackungseinheiten: 6 Flaschen per Karton