



Morillon Muschelkalk

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Biodynamisch)

Vibrierender Chardonnay mit viel Spannung

Beschreibung:

Lesegut aus den vier Toplagen, die alle von Muschelkalk geprägt sind. Ganz klassisch und straff ausgebaut – bringt eine schöne kühle Frische mit salzig-mineralischem Abgang. Nicht nur ein toller Einstiegswein in Tements Weißweinprogramm, sondern auch ein Musterbeispiel, wovon großartige Chardonnays in der Südsteiermark wachsen!

Aromenprofil:

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südsteiermark

Produzent: Weingut Tement (Biodynamisch)

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Morillon (Chardonnay)

Artikelnummer: 0869423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Morillon Muschelkalk

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Biodynamisch)

Herkunft: Österreich
Ratings: Parker 91+/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Morillon (Chardonnay)
Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau: in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.