



## Morillon

Zieregg Steilriegel, Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Bio)

Alpine Frische und burgundische Finesse aus atemberaubender Steillage

### Beschreibung:

Auf den mineralreichen Böden der Riede Zieregg entfaltet der Morillon von Tement seine ganze Finesse. Die 15 Jahre alten Reben liefern Trauben von höchster Qualität, die behutsam spät geerntet und in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut werden. Am Gaumen verbinden sich gedörrter Apfel, exotische Früchte und Kräuternoten mit frischer Mineralität und klarer Struktur. Ein Weißwein, der die Leidenschaft und Erfahrung der Familie Tement in aussergewöhnlicher Perfektion widerspiegelt.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Österreich                          |
| <b>Subregion:</b>     | Südsteiermark                       |
| <b>Produzent:</b>     | Südsteiermark DAC                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 30 Monate im Barrique               |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2036                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Morillon (Chardonnay)          |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1405321                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Morillon**

Zieregg Steilriegel  
Südsteiermark DAC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich  |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 98/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Morillon (Chardonnay)  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2036  |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402   |
| <b>Ausbau:</b>        | 30 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von komplexen<br>Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |