Tement

Ried Sulz Morillon Erste STK Lage

, 750 ml

Austria,

9870009060

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6.4 g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.

Bao Bun mit geröstetem Sellerie, Hoisin, eingelegte Gurke und Koriander (vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Miso, Yuzu, gerösteter Lauch und Sesam

Perlhuhn, Shiitake, Ingwer und Frühlingszwiebeln, Jasminreis

Tasting review

by Christina Hilker on 05.10.2026

Info zum Wein:

Auf 380-490 m in Süd bis Südwestlage gewachsen, lehmiger Opok, ein kalkhaltiger Mergelboden, Besonderheit, die Subriede Kriewitz besitzt kreidig-kalkige Gesteinsvorkommen und zählt zu den ältesten Parzellen der Lage, dort stehen Reben aus den 1960er Jahren.24 Monate auf der Feinhefe in neutralen Barriques, unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Leicht getrübtes helles Goldgelb.

Nase:

Spannend wie der 2017er Ried Sulz Morillon sich in seiner Reife präsentiert, Austern, Kroepek, Weizen, Hefe und Lindenblüte machen den Auftakt mit Luft gesellen sich Quitte, Holzbirne und Apfelschale hinzu. Fast geheimnisvoll muss man sich an ihn herantasten.

Gaumen:

Cremig und weich und zugleich mit einer gewissen Frische beseelt gleitet er über den Gaumen, den er mit viel Umami für sich einnimmt. Ein absoluter Food Wine, Gerichte mit asiatischen Einflüssen sind hier Trumpf.