

 **Tement**

# Ried Rossberg Morillon

 2019, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009580

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Tortellini mit Erbsen und Spitzmorcheln gefüllt**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratene Seesunge mit Mandelbutter und Spargel**

(Fisch)

**Schwarzfederhuhnkeule mit Quinoa, Fenchel und**

**Birne**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.03.2022

## Info zum Wein:

Die nach Süd-Südosten ausgerichtete, auf 340 bis 470 Metern Seehöhe gelegene Lage ist geprägt von fruchtbaren Opok-Böden und prädestiniert für eigenständige Weine mit tiefgründiger Mineralität. Nach Spontangärung 18 Monate im kleinen neutralen Eichenfass ausgebaut. Unfiltriert auf die Flasche gezogen.

## Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen silbrigen und grünen Reflexen.

## Nase:

Der 2019er Morillon Ried Rossberg nimmt einen sofort für sich ein mit seinem wunderbaren Duft nach frischer Birne, Zitrus, Quitten, einer Sommerwiese in voller Blüte, einem Hauch Ingwer und feinen Röstnoten, die an Milchkaffee und geröstetes Baguette denken lassen. Seine Mineralität zeigt sich wunderbar vielschichtig und der Holzeinsatz ist perfekt und subtil integriert.

## Gaumen:

Verspielt und zugleich saftig und kraftvoll tritt er auf der Zunge auf und lässt den Speichel unmittelbar fließen. Seine erfrischende Säure verbindet sich mit einer feinen salzigen Note und vereint sich wunderbar mit der saftigen hellen Frucht. Ein überaus eleganter und burgundischer Tropfen, der sich feiner und markanter kaum präsentieren könnte. Fantastischer Essensbegleiter.

Nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.