

Ried Kapellenweingarten

Morillon DAC

 2022, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

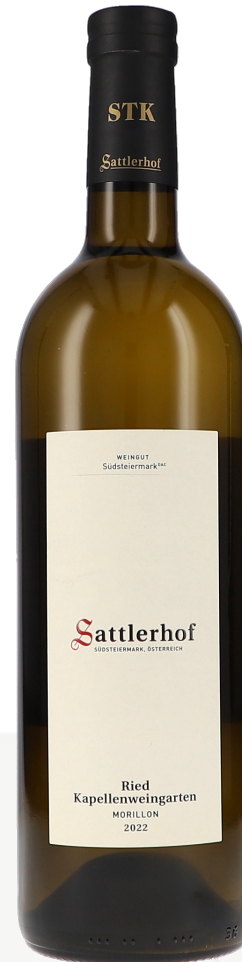
 9870015007

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Risotto mit geräuchertem Aal (Fisch)

Gebratener Karpfen mit Kürbis, Salatherz, Birne und Melisse wie im Steirereck (Fisch)

Cremiges Orzo mit jungem Spinat und Bergkäse (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

Informationen zum Wein

Der Kapellenweingarten ist die höchstgelegene Riede der Sattlers und befindet sich auf 600 Metern. Die rund 35 Jahre alten Morillon-Reben wurzeln bei 20 bis 70 % Hangneigung in einem Gemisch aus kalkhaltigem Quarz- und Kieseleschotter. Das kühle und luftige Mikroklima führt zu einer späten Ausreifung der Trauben. Diese wurden von Hand selektiert, spontan auf 1,1 g/l bei 6,1 g/l Säure im großen, neutralen Holzfass vergoren und dort für zwei Jahre ausgebaut.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der Morillon a.k.a. Chardonnay aus der Ried Kapellenweingarten bietet einen feingliedrigen und eleganten Duft von gekochten Gelbe Pflaumen mit Orange und karamellisierten Äpfeln und Quitten, außerdem knackig frisches Kernobst, etwas Apfelschale, Gestein, aber wiederum auch cremige Noten und etwas Mandelgebäck.

Gaumen

Auch am Gaumen hat man diesen Dreiklang aus frischem Apfel, leicht karamellisiertem Apfel und Apfelschale, wobei hier die Schale und insgesamt ein griffiges Mundgefühl deutlich hervortritt. Der Wein bietet Substanz, Saftigkeit und eine helle Fruchtfülle mit einer klaren und lebendigen Säure, aber auch leicht nussige Noten. Es ist ein straffer, leicht salziger, und ganz eigenständiger Chardonnay.