Sattlerhof

Ried Kapellenweingarten Morillon DAC

, 750 ml

Austria,

9870015007

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6.1 g/l



Food reccomendations

from 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)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 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 Kieselschotter. 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.