

Ried Pfarrweingarten Morillon *DAC*

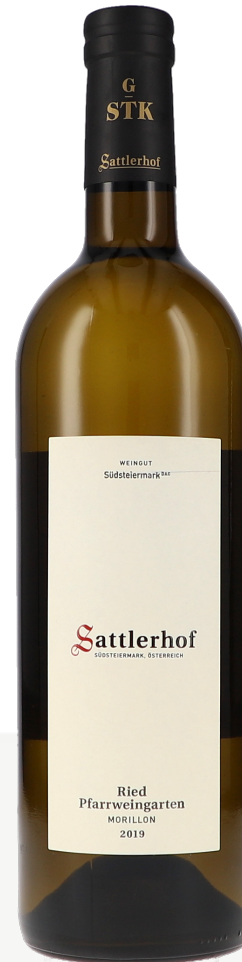
 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870015008**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Geschmortes Kalbfleisch mit Möhren, Quitten und Ras el Hanout
(Kalb)

Leicht scharfe, marokkanische Ratatouille mit Gurken-Kokos-Salsa
(vegetarisch)

Seviettenknödel mit Gänseklein-Ragout (Gans)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.09.2025

Informationen zum Wein

Vollreife Trauben von den alten Rebstöcken der Monopollage Pfarrweingarten, einer geschützten Südkessellage mit Steilhängen, Opok (Lehm und Mergel) sowie Muschel- und Korallenkalkböden auf 380 Metern Seehöhe. Vergärung auf 1,1 g/l Restzucker bei 5,7 g/l Säure und Ausbau in 225- und 300-Liter-Barriques, erster und zweiter Füllung für 18 Monate auf der Hefe.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *2019er Ried Pfarrweingarten Morillon* ist ein reifer, feinwürziger Chardonnay, der im Duft an blanchierte Nüsse, Mandeln und Wachs erinnert, die sich mit gelben Äpfeln, Apfelschale, Karambole und Kapstachelbeeren sowie einem Hauch von Kalk vermischen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Morillon seidig weich und rund mit einer saftigen, schmelzigen, gereiften weißfleischigen Frucht. Gleichzeitig durchströmt den Wein ein lebendige Säure, die ihm zusammen mit einer lebendigen Mineralität einen straffen Zug verleiht. Hier vermischen sich helle Früchte mit einer dunklen Gesteinsanmutung und etwas Gerbstoff zu einem markanten, zart würzigen, gereiften Chardonnay.