

# *Gamlitz Morillon DAC*

 2024, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870015006

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Enten-Burger mit gelber Pflaume und Honig (Geflügel)

Imam Bayildi: türkische, geschmorte Auberginen (vegetarisch)

Königinnenpastete mit Lachs, Kabeljau und Crevetten (Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

## Informationen zum Wein

Eigene Weingärten mit 15 bis 35 Jahre alten Rebanlagen in und um Gamlitz, selektiv handgelesen. Die Reben stehen in Steilhängen auf 350 bis 450 m Seehöhe. Der Boden ist geprägt von kristallinen Quarzsanden mit Glimmer sowie einem kühlen Mikroklima. Die spontane Vergärung und die Reife erfolgten im großen Holz. Bei 1,1 g/l Restzucker hat der Wein 5,5 g/l Säure.

## Farbe

helles Strohgelb

## Nase

Der Morillon Ortswein aus Gamlitz erinnert im Duft an das Fruchtfleisch und die Schalen von roten Äpfeln. Dazu kommen Anklänge von Orangenschalen, Nüssen und Mandeln, etwas zerstoßenem Gestein und Kräutern.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay herzhaft lebendig, dabei erdverbunden und kräuterbetont und deutlich dunkler als der Gamlitzer Weißburgunder. Es ist ein Wein mit feinem Grip, animierender Säure, feiner Salzigkeit und einer saftigen Frucht von Kernobst, etwas Agrumen und gelben Pflaumen.