Sattlerhof

Gamlitz Morillon DAC

2024, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870015006

Chardonnay

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

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 zerstobenem 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.