

SKOFF - Morillon (= Chardonnay) Südsteiermark DAC - Ried Grassnitzberg - 2017/20



SKOFF Original
(Gamlitz)



Morillon (= Chardonnay)
(100%)



Steiermark
(Ried Grassnitzberg)



Oude slibzandsteengrond met
kalkondergrond (14 mio. jaar oud)

Beschrijving



Lichtgeel met zilveren reflecties.



Verfijnde aroma's van geel tropisch fruit (ananas, mango),
bloesemhoning en hazelnoot (link naar houtrijping).



Veel smaak, krachtig in de mond. We ontdekken verfijnd
"fruit"-zoet (van exotisch geel fruit), mineralen (krijt en
steen) en subtiele houtkruiden die mee voor evenwicht
en elegantie zorgen.



Afdronk: zeer lang & evenwichtig. Alles houdt stand.

Kracht, evenwicht en
elegantie in het glas

Vinificatie



Houtrijping gedurende 14 maanden:
90% op grote houten vaten en 10% op barriques (225 liter).
En dat proef je!

Falstaff: 92 pt

Past bij



Door de lange houtrijping vrij krachtig in de mond, inzetbaar bij:

- Aziatische gerechten
- zeevruchten / stevige visgerechten (bijv. gerookt)
- varkensvlees / begeleidt ook perfect donker rundsvlees
- stevige pasta (witte sauzen) / champignongerechten

Tip - Info



Drinktemperatuur: 10 - 12°C.
Op dronk, hoog ontwikkelings- en bewaarpotentieel, zonder
probleem 10 jaar.

Alcohol:	13,5 %vol
Zuren:	4,1 gr/l
Restsuiker:	4,0 gr/l

