

# TURMALIN

Morillon  
Ried Kreuzberg  
Jahrgang 2018



**SIGNUM**  
BLANC



## HERKUNFT

Ried Kreuzberg  
Südsteiermark DAC

## TERROIR

Turmalinhaltiges metamorphes Verwitterungsgestein

## REBSORTE

Morillon

## WITTERUNG

später Austrieb, sehr warmes Frühjahr mit früher Blüte. Trockener Sommer. Früheste Lese überhaupt, zu Beginn des Herbst relativ ergiebige Niederschläge

## VINIFIZIERUNG

100 Prozent Handlese  
Nach der Spontangärung 27 Monate auf der Feinhefe  
Ausbau im Holzfass

## WEINBESCHREIBUNG

Ein sehr junger Wein mit einer sehr guten Säure- und Tanninstruktur. In der Nase finden sich feine Aromen nach Akazie, Kamille, reifen gelbfruchtigen Aromen wie Birne, Apfel, Quitte aber auch ein Hauch frische Minze und Fenchel-Noten wieder. Es gibt auch natürliche Noten der Holz-Lagerung wie Biskuit oder Brioche-Noten. Eine gewisse Sexiness kann man dem Wein nicht abstreiten. Druckvoll und mächtig, dem man eine rubenshafte Statur attestieren kann mit enorm viel Länge und einer ungeheuren Saftigkeit.

## ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13,5 % Vol.  
1,1 g/l RZ trocken  
5,0 g/l tbS

## SPEISENEMPFEHLUNG

Der Morillon 2018 ist durch seine Eleganz und Finesse ein unglaublich vielschichtiger Wegweiser durch die Welt der Genüsse. Er bringt die Zwischentöne von Zubereitungsarten zur Geltung und passt zu Fleisch und zu Fisch, zu vegetarischen und zu orientalischen Gerichten.

## TRINKEMPFEHLUNG & TRINKREIFE

im großen Burgunderglas, 4-6 Stunden vorab öffnen  
Sehr gute Trinkreife: 2022  
Optimale Trinkreife: 2023 - 2033 und länger