

SKOFF PETER MORILLON GAMLITZ SKOFF PETER, GAMLITZ



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Skoff Peter
Traubensorte(n):	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte weisse Apfelfrucht, zart nussiger Touch, feine Orangenzesten. Saftig, frisch und elegant, sehr lebendiger Säurebogen, grüner Apfel im Abgang, zitroniger Nachhall.

Empfehlung

Passend zu Apero und Vorspeisen, Spargeln, Fisch und Krustentieren.

Produzent

Skoff Peter - Der Familienbetrieb der Skoffs liegt in einer ruhigen, wunderschönen Landschaft mit einem traumhaften Ausblick über den Naturpark Südsteirisches Weinland. Die Familie hat sich schon seit Jahrzehnten auf die Produktion hochwertiger Qualitätsweine spezialisiert. Die Lage Kranachberg (496 Meter Seehöhe) befindet sich in einem ehemaligen tertiären Teilbecken der Mittelsteirischen Schwelle westlich der Hochebene von Labitschberg, welches im Erdzeitalter des unteren Badeniums vor ca. 12 Millionen Jahren nach dem fortschreitenden Rückzug des Meeres mit teils altkristallinen (Gneise, Amphibiolithe, Marmor) und teils paläozoischen Gesteinen (Kalke, Dolomite, Schiefer) durch Flusstransport aufgefüllt wurde. Deshalb finden sich Granite, Quarzprophyre, Glimmerschiefer, Karbonate, Quarzsande, immer mehr oder weniger vermischt mit Fossilien (Schalentiere wie Muscheln aus den marinen Sedimenten des einstigen Flachmeeres. Die Ablagerungen wechseln in Folge zwischen den oberen Kreuzbergsschichten (zusätzlich Grobgerölle, Sand und Schotter) sowie den unteren Kreuzbergsschichten (meist glimmerreiche Quarzsande) häufig mit Holzreststeinlagerungen ab.