



Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Ausblenden](#)

# GELBER MUSKATELLER RIED PERZ 2020

**ERSTE STK RIED**

**0,75 L** INHALT

**11,5 %** VOL. ALKOHOL

RESTZUCKER

**5,7 G/L** SÄURE B.A. WS

**KORK** VERSCHLUSS

**28** JAHR ALTE REBEN

**2022 – 2032+** TRINKREIFE

## **James Suckling: 94 Punkte**

*"A perfumed, floral and dry white showing plenty of white lavender, lychee, grapefruit and orange curd on the nose. Tangy, zesty and citrusy on the palate, medium-bodied and with good substance at only 11.5% alcohol. Fantastic freshness and persistency. Sustainable. Drink now or hold."*

## **Jancis Robinson: 16,5**

*"Ehrenhausen. Clayey sand with gravel inclusions. In conversion to organic. Highly floral, grapey, fine nuttiness. The power here is in the nose rather than the delicate palate. Light and fresh with an appealing sourpuss grapefruit pucker on the wild-mint finish. Aperitif style. (PS) 11.5% Drink 2024-2027"*

## **A la Carte: 93+ Punkte**

*"Blassgelb, tiefe Aromatik, Mix aus Blüten und Kumquat, Mandarine, stoffig, sehr leicht und dicht, eleganter Trinkfluss, präzises Finish, sehr lang anhaltend"*

## **Fallstaff: 92 Punkte**

*"Helles Goldgelb, Silberreflexe. Floral, reife Birnenfrucht, Mango, zart nach Blütenhonig, facettenreiches Bukett. Frisch, grüne Apfelaromen, rassiger Touch, mineralisch, karg-salzig im Abgang, fast minzig im Nachhall, vielfältig einsetzbar."*



## Traubensorte

*Eine der ältesten, kultivierten Rebsorten. Sie ist fäulnisanfällig, braucht frostfreie, warme Lagen und ist spätreifend. Die Traube ist mittelhoch, länglich und meist breit geschultert.*



## Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand; Maischestandzeit zwischen 12 und 48h; schonende Pressung; spontan vergoren in 2400lt Holzfässern für 12 Monate; danach 1. Abstich und Cuvetierung der Fässer unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Ausbau auf der Feinhefe für weitere 12 Monate im Edelstahltank. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen*

Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach einem weiteren 2.Abstich wurde dieser Wein im Oktober 2022 unfiltriert abgefüllt.

## Boden / Anbaugebiet

*Kalkfreier lehmiger Sand mit Schottereinschlüssen, entstanden durch Flussablagerungen.*

## Speisebegleiter

*Ceviche, Flammkuchen, Quiche Loreen, Vegetarische Speisen, gebackene Steinpilze*



**GAULT & MILLAU**  
(18/20)

**JAMES SUCKLING**  
(94 Punkte)

**JANCIS ROBINSON**  
(16,5)

**A LA CARTE**  
(93+ Punkte)

**FALSTAFF**  
(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)