Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen



GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2022

GEBIETSWEIN

4,8 G/L SÄURE B.A. WS
11,0 VOL. ALKOHOL
3,0 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS
18 – 50 JAHR ALTE REBEN
0,75 L INHALT
2023 – 2026 TRINKREIFE

Verführerisches und einladendes Bukett! Holunderblüten treffen auf Jasminblüten, Kumquat auf Orangenzesten und Melisse trifft auf Muskatwürze. Im Gaumen sofort voll da. Mundfüllend, aber dennoch leichtfüßig tänzelnd. Hocharomatisch, mit reichhaltiger Struktur, sowie einem saftigen Finale. Klassischer Gross'scher Muskateller. (Jan-Hendrik Maier, Weinakademiker)

Traubensorte

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

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame spontane Vergärung im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Der Gelbe Muskateller benötigt Böden, die rasch Wasser ableiten und gut durchlüftet sind. Aufgrund dessen wächst er bei uns auf hochgelegenen, mit Schotter durchzogenen bzw. lehmigen Sandböden.

Speisebegleiter

Ausgezeichnet mit leichten Vorspeisen und würzigen Gerichten der Ethno- und Fusionsküche kombinierbar, selbstverständlich auch ein hervorragender Aperitif für viele Anlässe.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at