



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

# 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 / Anbauggebiet

*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](mailto:weingut@gross.at)