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



GELBER MUSKATELLER GAMLITZ 2022

ORTSWEIN

5,7 G/L SÄURE B.A. WS
11,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,4 G/L RESTZUCKER
2024-2029+ TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS

Glockenklare Aromen von Hollunderblüten, Zitronengras und Limettenschale entströmen dem Glas. Mit Luft etwas Melisse und Minze. Am Gaumen erquickend lebendig und leichtfüßig. Weiße Pfingstrose, ätherisches Pfefferminz-Öl und Zitronenthymian bleiben im Abgang haften. Verführerischer Gelber Muskateller! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Falstaff: 93 Punkte
“Helles Grüngelb, Silberreflexe. Frische traubige Nuancen, ein Hauch von weißem Pfirsich, Limettenzesten, blumiges Bukett. Mittlerer Körper, komplex, Nuance von weißem kernobst, feine Frucht, mineralisch-salzig im Nachhall, bereits gut entwickelt, gutes Reifepotenzial.“

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, schonende Pressung, kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung, 13 Monate Ausbau im Stahltank.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Besonders gut mit Frischkäse, auch mal vom Schaf. Zu würzigen Gerichten bis hin zur asiatischen Küche. Gerne auch als eleganten Begleiter für zwischendurch.

FALSTAFF
(93)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at