



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](mailto:weingut@gross.at)